

## Gaisburger Marsch mit Kalbfleisch und geschmälzten Zwiebeln



[caption id="attachment\_11419" align="aligncenter" width="709" caption="Löffel für Löffel eine Wohltat für



die Seele..."]

[/caption]

Der Gaisburger Marsch ist eine schwäbische Eintopfspezialität. Die Besonderheiten sind neben reichlich Gemüse- und Fleischeinlage die heimischen Spätzle und geschmälzte Zwiebeln.

Woher der Name des Gerichtes stammt, ist nicht eindeutig geklärt. Tatsache ist, dass der "Gaisburger Marsch" nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg benannt worden ist. Eine Herkunftsgeschichte gefällt mir besonders gut:

Im Stadtteil Gaisburg lag früher das Wirtshaus "Bäcka-Schmiede", das die bevorzugte Lokalität vieler

Offiziersanwärter war. Besonders beliebt war der kräftige und schmackhafte Eintopf aus Fleischbrühe, Rindfleisch, Spätzle und Kartoffelschnitz. Um in den Genuss dieses deftigen Essens zu kommen, marschierten die Offiziersanwärter gemeinsam zum Essen ins Wirtshaus und diesem Fußweg verdankt das Gericht den Namen "Gaisburger Marsch".

Mehr Informationen zum Gaisburger Marsch gibt`s in unserem [Spezialitätenarchiv](#).  
Und hier das Rezept:

## Zutaten

für ca. 4-6 Personen

- 500 g Kalbfleisch (Schulterblatt)
- 100 g Zwiebeln (z.B. Höri Bülle)
- 100 g Kartoffeln
- 100 g Karotten
- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Selleriewurzel
- 100 g Lauch
- 2 EL Rapsöl
- 6 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Wenig Muskatnuss
- Etwas Petersilie
- Wasser oder Gemüsebrühe oder Kalbsbrühe
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- etwas Salz
- Extra: 4 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

## Zubereitung

Das **Kalbfleisch** kurz unter kaltem Wasser spülen. Dann in einem großen Topf mit 2 Liter ungesalzenem Wasser (oder Brühe) 60 Minuten leise köcheln. Nach 30 Minuten die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zugeben. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Die Kartoffeln und das Gemüse (außer Lauch, der kommt später) schälen und grob würfeln. Das Gemüse in den Topf zur Fleischbrühe geben und für 20 Minuten abgedeckt leise köcheln lassen.

Nun mit einem Spießchen prüfen, ob das Fleisch weich ist. Den Lauch waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden. Lauch erst in den letzten 3-4 Minuten zur Fleischbrühe geben. Das Fleisch heraus nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch kommt dann zurück in den Eintopf.

Für die **Spätzle** das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig schlagen und kurz ruhen lassen. Dann den Teig mit einer Spätzlepresse (oder direkt vom Spätzlesbrett) in gesalzenes Kochwasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen und in kaltem Wasser abschrecken. Spätzle in einem Sieb abtropfen lassen. Für die geschmälzten Zwiebeln die Zwiebelringe in einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl einige Minuten goldgelb anschwitzen.

Zum **Servieren** den Eintopf mit Spätzle in einen Suppenteller oder Suppenterrine schöpfen. Mit heißer Fleischbrühe auffüllen und mit den geschmälzten Zwiebeln und Petersilie garnieren.