

Gaisburger Marsch mit Kalbfleisch und geschmälzten Zwiebeln



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 Spätzlespresse (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.