Eintopf – Gaisburger Marsch –

Meine Mutter hat früher Samstags immer Gaisburger Marsch, gekocht. Das war bei uns das traditionelle Samstagsessen. Es ist ein schnelles Gericht und schmeckt sensationell gut. Da könnte ich mich reinlegen:) Natürlich darf dieses Essen bei uns auch nicht fehlen. Es schmeckt jedem, alle sind gesättigt und zufrieden.

Gaisburger Marsch, auch als Kartoffelschnitz und Spätzle bekannt, ist ein traditionell schwäbischer Eintopf. Das Besondere an diesem Eintopf ist, dass die Kartoffeln und die Teigwaren miteinander vereint werden. Es wird eine Rinderbrühe mit Suppengemüse und Suppenfleisch gekocht. Die Kartoffeln und das Fleisch werden in Würfel geschnitten. Die Spätzle, Kartoffeln und das Fleisch werden in einer Suppenschüssel mit der heißen Brühe übergossen und mit Schnittlauch serviert. Natürlich müssen die Spätzle selbstgemacht sein. Und wenn ein Schwabe selbstgemachte Spätzle sagt, dann meint er „handgeschabt“. Das Spätzleschaben lernt man nicht von heute auf morgen, es verlangt viel Übung und Geschick bis einigermaßen ansehnliche Spätzle entstehen. Ein kleines Holzbrett wird dafür in heißes Wasser getaucht und darauf kommt eine kleine Portion Spätzleteig. Dann wird mit einem feuchten Messer schmale Teigstreifen in das kochende Wasser geschabt. Man kann es auch so machen wie ich. Man nimmt eine Lochpresse und füllt diese mit dem Teig und drückt den Teig durch die Presse in das kochende Wasser.

Zutaten 6 Personen:

- 1kg Suppenfleisch
- 1 Pck. Suppengemüse
- 500g Kartoffeln
- 2l Rinderbrühe
- 500g Mehl
- 6 Eier
- Prise Salz
- Wasser

Zubereitung:

1. Das gewaschene Suppenfleisch mit dem Suppengemüse in einem großen Topf mit kalter Rinderbrühe aufsetzen und ca. 2 Stunden kochen lassen. Immer mal wieder den Schaum abschöpfen.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Die Kartoffelwürfel in einem kleinen Topf mit Wasser (die Kartoffelwürfel sollen mit Wasser bedeckt sein) gar kochen.
4. Mehl, Eier, Prise Salz 150 – 250 ml Wasser zu einem zähen glatten Teig verarbeiten. Den Teig nun mit der Hand schlagen bis er Blasen wirft.
5. Den Teig in eine Lochpresse geben und in das kochende Salzwasser pressen.
6. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser fischen und sofort in kaltem Wasser abschrecken.
7. Das fertige Fleisch aus der Brühe nehmen und in Würfel schneiden.
8. Die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen.
9. Spätzle, Kartoffeln und das Fleisch zur Brühe geben und einmal kurz aufkochen.
10. Mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit!

Weitere leckere Eintopfrezepte:

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Wirsingsuppe
- Flädlesuppe
- Erbsensuppe