Artikel vom 23.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gaisburger-marsch

# Gaisburger Marsch



Foto: Kathrin Fries

**Zutaten (für 4 Portionen):**

500 g Suppenfleisch

2 Zwiebeln

200 g Mehl

3 Eier

4 große Kartoffeln

2 Karotten

1 große Petersilienwurzel

1/8 Sellerieknolle

1 Stange Porree

Salz

5 Pfefferkörner

1 Prise Muskat

2 EL Butterschmalz

½ Bund Schnittlauch

**Zubereitung:**

Eine Zwiebel mit Schale halbieren, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel anrösten. Die andere Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braun anschwitzen („schmälzen“). Das Fleisch mit den beiden Zwiebelhälften etwa 1 Stunde in 2 l ungesalzenem Wasser leise köcheln lassen. Dabei entsteht Schaum, der abgeschöpft wird.

Für die Spätzle Mehl, Eier und eine Prise Salz vermischen und mit einem Holzkochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig dann eine halbe Stunde ruhen lassen. Derweil einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzle können geschabt oder gedrückt werden. Wer keine Spätzlepresse hat, kann ein Holzbrett, das am besten dünn ausläuft, verwenden. Dieses dann kurz in das kochende Wasser tauchen und etwa 2 EL Teig darauf flach ausstreichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber oder einem Messer in dünnen Streifen ins kochende Wasser schaben. Bei der Spätzlepresse den Teig einfüllen und in das kochende Wasser pressen, an der Presse mit einem angefeuchteten Messer abtrennen. Die Garzeit richtet sich nach der Dicke der Spätzle: Wenn sie gar sind, steigen sie nach oben. Dann die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und abseihen. So weiter verfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Die fertigen Spätzle beiseitestellen.

Dann die Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Das Wurzelgemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Nach der Stunde den restlichen Schaum vom Fleischwasser abschöpfen, die Gemüsestücke,

Muskat und ein Gewürzsäckchen mit den Pfefferkörnern dazugeben und weitere 30 Minuten weiterkochen, bis das Fleisch gar ist. Den Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen, die letzten fünf Minuten mitkochen. Dann die Kartoffeln und Spätzle dazugeben, damit sie wieder warmziehen. Das Fleisch derweil in kleine Stücke schneiden und die Brühe mit abschmecken. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Beim Servieren mit den geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch garnieren.

*Kathrin Fries*