

Verheiratete oder Gaisburger Marsch mit Kalbstafelspitz



Zutaten:

- 1 kg Kalbstafelspitz
- 500 g Kalbsknochen
- Je 200 g Karotten, Knollensellerie, Lauch, Zwiebeln
- Je 5 Pfefferkörner, Piment, Wacholder, Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

Extra

- Je 100 g Karotten, Knollensellerie, Lauch
- 200 g festkochende Kartoffeln, geschält
- 200 g Spätzle (gekocht)
- 200 g gebratene Zwiebeln
- Schnittlauch oder Petersilie



Zubereitung

Knochen und Tafelspitz mit kaltem Wasser abspülen und in einen Topf geben. Mit 2,5 l kaltem Wasser auffüllen.

Alles bei mittlerer Hitze zum Sieden bringen.

Trübstoffe auf der Oberfläche abschöpfen. Gewürze sowie etwas Salz zugeben.

Alles ca. 2 h sieden lassen. Das Suppengemüse zugeben und weitere 30 Minuten sieden lassen.

Sobald das Fleisch weich ist, herausnehmen und warmstellen.

Suppe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Für die Einlage die Karotten, Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend das Gemüse in der Brühe weichkochen.

Das Fleisch in Würfel schneiden und in die Brühe geben.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Eintopf in Suppenteller verteilen, mit gekochten Spätzle, gebratenen Zwiebeln und Schnittlauch oder

Petersilie servieren.