

Gaisburger Marsch

(4 Personen)



Gaisburger Marsch

Zutaten

1,2 l	Gemüsebouillon
220 g	Rinderkeule, gewürfelt
220 g	Hähnchenbrust, gewürfelt
110 g	Spätzle
110 g	Kartoffeln, gewürfelt
140 g	Suppengrün, in feine Streifen geschnitten (Sellerie, Möhre, Lauch)
130 g	Zwiebeln, gewürfelt
40 g	Weißkohl, in feine Streifen geschnitten
1 g	Majoran, gezupft
1 g	Liebstockel, gezupft und gehackt
10 g	Blattpetersilie, gezupft und gehackt

Zubereitung

Rindfleisch und Spätzle al dente kochen. Bei den Kartoffelwürfeln ebenfalls anschließend so verfahren. Alle anderen Zutaten werden mit der Fleischbrühe zusammen gekocht.

Vor dem Servieren das Fleisch, die Spätzle und Kartoffelwürfel hinzufügen und abschmecken. In der Suppenschale mit gehackter Blattpetersilie garnieren.

Anrichten

Den Eintopf in eine Schale geben, mit den gehackten Kräutern Liebstockel und Petersilie bestreuen.