

# Alblust



## Gaisburger Marsch

Zutaten für ca. 5 Personen

1 kg	Beinscheiben vom Rind
3	Markknochen
1 kl. Bund	Petersilie
3	Karotten
1 Stück	Knollensellerie, klein
1 Stange	Lauch
2 große	Zwiebeln
200 ml	kohlensäurehaltiges Mineralwasser
500 g	Mehl
5 große	Eier
	Salz und Pfeffer
3	Lorbeerblätter
1 kg	Kartoffeln
	Muskat
	Pfefferkörner
	Butter
	Petersilie zum Bestreuen

Für die Brühe die Beinscheiben unter klarem Wasser putzen und mit den 3 bis 4 ebenfalls gewaschenen Markknochen in einen großen Topf geben. Den Topf mit 3 bis 4 Litern Wasser füllen und eine große geputzte, aber nicht geschälte Zwiebel geben. Das Wasser zum Kochen bringen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie (am einfachsten alles in einem Bund Suppengrün kaufen) putzen und in Stücke schneiden, in die Suppe geben und mit einer guten Prise Salz, 2 – 3 Lorbeerblättern und einem Teelöffel schwarzer Pfefferkörner ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch der Beinscheiben weich ist.

Solange die Brühe köchelt, Kartoffeln, Spätzle und angeschwitzte Zwiebeln zubereiten. Spätzle und Kartoffeln werden separat zubereiten und nicht in der Brühe gekocht.

Für die Spätzle das Mehl mit Eiern und 150 – 200 ml Sprudel zu einem Teig verrühren und eine Prise Salz dazugeben. Kräftig rühren, damit Luft in den Teig kommen kann. Die richtige Konsistenz hat der Teig, wenn er am Kochlöffel Fäden zieht, die aber nicht sofort abreißen. Den Teig dann ein paar Minuten ruhen lassen und anschließend in kochendes Wasser schaben. Wenn die Spätzle aufschwimmen, abschöpfen und mit klarem Wasser abschrecken.

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Etwa 20 Minuten kochen, bis sie gar sind, dann abgießen

Eine große Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in Butter hellbraun anschwitzen.

Wenn das Fleisch weich ist, die Beinscheiben aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Brühe abseihen. Wenn die Brühe nicht fett genug ist, kann das Knochenmark durch ein Sieb in die Brühe passiert werden. Die Brühe mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und zurück in den Topf geben. In die fertige Brühe die Kartoffeln, die Spätzle, das Fleisch und die Zwiebeln geben und nochmal kurz aufkochen lassen.

Auf Suppenteller verteilen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.