

Gaisburger Marsch

Rezept für die Camping Küche

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Tafelspitz.

2 Suppenknochen.

2 Wachholderbeeren.

Ein Lorbeerblatt.

Eine Zwiebel.

Ein Stück Staudensellerie.

1 große Karotte.

Pfeffer.

Salz.

2 Liter Wasser.

Als Geschmacksverstärker: Instant Fleischbrühe.

Zutaten für die Einlage:

500 g rohe geschälte und geviertelte Kartoffel.

250 g Spätzle. (Frischetheke im Supermarkt oder getrocknete, schon gegart)

Geröstete Zwiebelringe (getrocknet).

etwas Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung:

Fleisch, Knochen und das geputzte Gemüse, sowie die Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt im leicht gesalzenem Wasser ca. 1 1/2 Stunden weichkochen. Brühe während des Kochens am Anfang etwas abschäumen.

Das gegarte Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und die Fleischbrühe durchgeseiht und nachgewürzt.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in der Brühe langsam ca. 10 Minuten garen. Das Fleisch und die vorbereiteten Spätzle zugeben (Diese nehmen wir für die Campingküche von der Frischetheke im Supermarkt, oder verwenden getrocknete, vorgekochte). Zum Schluss die Zwiebelringe und etwas Petersilie zugeben. Sofort servieren.

Tipp:

Wenn Sie es etwas kräftiger mögen, rösten Sie noch Speckscheiben und geben diese zum Schluss in den Eintopf. Anstatt Tafelspitz eignet sich auch Suppenfleisch oder – ganz besonders schmackhaft – Wadschunken (Henkelwade).



© WWW.KOCHBAEREN.DE