

Rezepte Gaisburger Marsch

Zutaten:

1,5 l Rinderbrühe

300 g Spätzle

500 g Kartoffeln

Ca. 400 g gekochtes Rindfleisch oder Siedfleisch

2 Karotten

1 Stück Knollensellerie

3 Zwiebeln

3 EL Butter

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das gesamte Gemüse Kleinwürfeln.

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Butter anrösten und beiseite stellen.

Das Rindfleisch würfeln und bereitstellen.

Die Brühe ca. 12 Minuten mit dem gewürfeltem Gemüse köcheln lassen.

Rindfleischwürfel und Spätzle zugeben.

Zum Schluss die Röstzwiebel in den Eintopf geben.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)

[Zurück zu den Rezepten aus Österreich](#)

[Zurück zu den Internationalen Rezepten](#)