

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #27

mit Holger Blank, Blank Roast Neustadt

Gaisburger Marsch

Zutaten für 6 Personen

1 kg Rinderschulter
2 große Zwiebeln
1 kg Kartoffeln (festkochend)
3 x Suppengemüse
mit Sellerie, Lauch, Möhren, Petersilie
1 Bund Schnittlauch

ca. 750 g griffiges Spätzle-Mehl
6 Bio-Eier
Salz
Safranpulver



Zuerst das Rindfleisch mit gesalzenem Wasser und etwas Pfeffer aufsetzen und ca. 2 Stunden langsam köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, das Gemüse putzen und ebenfalls in kleine Stücke teilen. In einem großen Topf in gesalzenem Wasser die Kartoffeln und das Gemüse gar köcheln (unterschiedliche Garzeiten beachten!)

Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Fett bräunen.

Wenn das Fleisch gar ist, in Stücke schneiden und mit der Brühe dem Kartoffel/Gemüse-Topf beifügen.

Für die Spätzle alle Zutaten gut zu einem Teig verrühren und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig nochmal durchkneten und die Spätzle, nach Belieben herstellen, in kochendem Salzwasser garen, in kaltem Wasser abschrecken und kurz vor dem Servieren zum Eintopf geben. Alles mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Gemüsebrühe abschmecken.

Eintopf mit Petersilie, Schnittlauch und geschmorten Zwiebeln anrichten und heiß servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Euer Holger Blank