

### **Zutaten Gaisburger Marsch (4 Pers)**

400 g Rindfleisch Vorderviertel  
1 Liter Fleischbrühe  
100 gr Karotten  
100 gr Sellerie  
100 gr Kartoffeln vorwiegend festkochend  
100 gr Lauch  
Salz, Muskat

#### **Zutaten Spätzle**

400 gr Mehl Typ 405  
5 Eier  
Salz, Muskat

- Karotten und Sellerie würfeln
- Rindfleisch mit Karotten und Sellerie 1,5 Std. gar ziehen lassen (Salz, Muskat)
- Ab und zu degreassieren (abfetten, abschäumen)
- Lauch in Streifen, Kartoffeln in Würfel schneiden. In den letzten 20 Kochminuten dazugeben
- Spätzle: Zutaten gut verrühren und schlagen, 10 Minuten ruhen lassen und mit Spätzlemaschine nach gewohnter Art verarbeiten

### **Zutaten Gaisburger Marsch (4 Pers)**

400 g Rindfleisch Vorderviertel  
1 Liter Fleischbrühe  
100 gr Karotten  
100 gr Sellerie  
100 gr Kartoffeln vorwiegend festkochend  
100 gr Lauch  
Salz, Muskat

#### **Zutaten Spätzle**

400 gr Mehl Typ 405  
5 Eier  
Salz, Muskat

- Karotten und Sellerie würfeln
- Rindfleisch mit Karotten und Sellerie 1,5 Std. gar ziehen lassen (Salz, Muskat)
- Ab und zu degreassieren (abfetten, abschäumen)
- Lauch in Streifen, Kartoffeln in Würfel schneiden. In den letzten 20 Kochminuten dazugeben
- Spätzle: Zutaten gut verrühren und schlagen, 10 Minuten ruhen lassen und mit Spätzlemaschine nach gewohnter Art verarbeiten

### **Zutaten Linsengemüse (4 Pers)**

4 Paar Saitenwürstle  
400 g Linsen (müssen nicht eingeweicht werden)  
50 g Zwiebeln  
50 gr Karotten  
50 gr Sellerie  
50 gr Lauch  
40 gr Butterschmalz  
200 gr gerauchter Schweinebauch (gewürfelt)  
2 Ltr. Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer, 4 EL Essig

- Gemüse in feine Würfel schneiden und in Butterschmalz mit dem gerauchten Schweinebauchspeck anbraten.
- Fleischbrühe und Linsen zugeben und köcheln lassen bis die Linsen weich sind.
- Mit Salz, Pfeffer u. Essig abschmecken

#### **Zum Abbinden der Linsen:**

70 gr. Butter  
60 gr. Mehl

- Eine braune Roux ( Mehlschwitze) herstellen und die weichen, gekochten Linsen damit abbinden.

### **Zutaten Linsengemüse (4 Pers)**

4 Paar Saitenwürstle  
400 g Linsen (müssen nicht eingeweicht werden)  
50 g Zwiebeln  
50 gr Karotten  
50 gr Sellerie  
50 gr Lauch  
40 gr Butterschmalz  
200 gr gerauchter Schweinebauch (gewürfelt)  
2 Ltr. Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer, 4 EL Essig

- Gemüse in feine Würfel schneiden und in Butterschmalz mit dem gerauchten Schweinebauchspeck anbraten.
- Fleischbrühe und Linsen zugeben und köcheln lassen bis die Linsen weich sind.
- Mit Salz, Pfeffer u. Essig abschmecken

#### **Zum Abbinden der Linsen:**

70 gr. Butter  
60 gr. Mehl

- Eine braune Roux ( Mehlschwitze) herstellen und die weichen, gekochten Linsen damit abbinden.