



Gaisburger Marsch (mit Lammfleisch)

Im 19. Jahrhundert sollen Stuttgarter Offiziersanwärter eine Vorliebe für diesen kräftigen Eintopf mit Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Spätzle gehabt haben. Er soll ihnen in einer Gaststätte im Stadtteil Gaisburg aufgetischt worden sein. Auf dem Weg dorthin wurde ihnen eine militärische Marschordnung befohlen. Daher der Name "Gaisburger Marsch". Im Schwabenland wird das Gericht auch "Böckinger Feldgeschrei" genannt.

Die Kombination von Spätzle und Kartoffeln ist vielerorts verpönt, in der schwäbischen Küche ist das aber gang und gäbe und macht auch den Reiz dieses Rezeptes aus. Siehe dazu auch Arme «Verheierte» ? Reiche «Verheierte».

Eintöpfe dieser Art sind beliebte Militärgerichte wie der "Spatz" der Schweizer Armee, der allerdings ohne Spätzli zubereitet wird. Das ist kein Zufall, sie sind einfach zuzubereiten, auch in grösseren Mengen, und zudem recht nahrhaft.

Der Gaisburger Marsch wird im original mit Rindfleisch zubereitet. An Gemüsen kann alles verwendet werden, das als Suppengemüse taugt. Nur mit Kohlgemüsen sollte man zurückhaltend sein, da diese den Geschmack des Eintopfes schnell einmal dominieren.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Lammvoressen
1	Kalbsfüessli
3	kleine Zwiebeln à. ca 30g
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
ca. 8dl	kaltes Wasser
1Tl	Hühnerbouillon-Extrakt
120g	Spätzli
150g	Kartoffeln festkochend
1	grosses Rüebli

- 1 Peterliwurz
- 1 kleine Handvoll glatte Petersilie
- 15g Tafelbutter

Zubereitung

Kalbsfüessli in wenig Bratbutter kräftig anbraten. 2 Zwiebeln mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken. Kaltes Wasser aufsetzen, Bouillon-Extrakt, Kalbsfüessli und besteckte Zwiebeln zugeben und aufkochen.

Sobald das Wasser köchelt, Lammvoressen zugeben und zugedeckt 1 1/4 Stunden leicht köcheln lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen, sobald der Sud nicht mehr köchelt, den Schaum mit einem feinen Sieb abheben. Zurück auf die Herdplatte schieben.

Petersilie grob hacken, Peterliwurz, Rüebli, Stangensellerie und Kartoffeln zu Würfeln schneiden.

Peterliwurz, Rüebli und Stangensellerie zum Lammvoressen geben, ohne Deckel 20 Minuten köcheln lassen, der Sud sollte dabei etwas einkochen. Eventuell zum Nachwürzen noch etwas Bouillonextrakt zugeben.

Kalbsfüessli, Lorbeerblätter und Nelken (sofern man sie erwischt) herausfischen. Kartoffeln zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Die dritte Zwiebel zu Ringen schneiden und in reichlich Tafelbutter braun anrösten.

Spätzli und Petersilie zum Eintopf geben, nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. In Suppentellern anrichten und mit Bölleschwizi bestreuen.







