

Kartoffelgemüse

Zutaten:

500g Rindfleisch
500g Kleinfleisch
Suppenware
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 kg Kartoffeln
Muskatnuß
Essig
2l Wasser
Mehl
Eier

Zubereitung:

Eine gute Fleischbrühe kochen: Die Suppenware (Gelbe Rübe, Sellerie, Zwiebel Lauch und wenig Petersilienwurzel), mit dem Fleisch, und dem kleingeschnittenem Knoblauch kurz anbraten. Dann mit 2 l kaltem Wasser aufgießen, Salz und das Lorbeerblatt dazugeben und 2 h köcheln lassen. Nun eine dunkle Einbrenne anfertigen (3 Eßl. Fett + 1 Eßl. Zwiebeln + 6 Eßl. Mehl) Mit wenig kaltem Wasser ablöschen und mit der Brühe durch ein Sieb aufgießen. Eine große rohe Kartoffel hineinreiben. Vorher abgekochte Kartoffeln kleinschneiden und dazugeben. Aufkochen. Mit Muskatnuß und Essig abschmecken. Dann kleine Spätzle reingeben - aufkochen - fertig!