

Der Überlieferung nach sollen die Männer von Gaisburg (heute ein Stadtteil von Stuttgart) in einem Krieg in Gefangenschaft geraten sein. Den Frauen wurde erlaubt ihnen Essen zu bringen, jedoch nur eine Schüssel pro Mann und Tag. Damit ihre Männer gut versorgt waren und wieder zu Kräften kamen, wurde in die Schüssel alles hinein gegeben was gut und nahrhaft war. Damit marschierten die Frauen dann jeden Tag zu ihren Männern.

So entstand der traditionelle schwäbischer Eintopf: **“Gaisburger Marsch“**

Der Gaisburger Marsch gilt als Lieblingsgericht von Horst Köhler (ehemaliger deutscher Bundespräsident), der es zu seinem Amtsantritt 2004 mehreren tausend Gästen bei einem Mahl der Demokratie servieren ließ.

Das Besondere an diesem Eintopf ist, dass Kartoffeln und Spätzle miteinander vereint werden.

#### Zutaten:

500g Suppenfleisch

500 g Suppenknochen

2 Zwiebeln

1 Sellerie

1 Karotte

Schnittlauch

Pfeffer und Salz

500 g geschälte, rohe Kartoffeln

3 Tassen Spätzle

etwas gekörnte Brühe

#### So wird's gemacht:

Fleisch, Knochen und Gemüse in einer Brühe 2 Stunden weichkochen. Brühe durchsiehen und leicht würzen. Kartoffeln in Würfel schneiden und in der Brühe langsam garen. Das Suppenfleisch würfeln und ebenfalls in die Brühe geben. Die Spätzle zugeben. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter anbräunen und erst zum Schluss mit dem Schnittlauch darüber geben.

#### Mein Tipp:

Mit selbst gemachten Spätzle schmeckt es am besten.