



**HOFGENUSS**

Langsame Schnellgerichte

# Gaisburger Marsch

**HOFLIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

# Zutaten (für 2 Personen)

1x Hofgenuss

„Viel Gutes im Glas“

250 g Spätzle

2 mittelgroße Kartoffeln

etwas Schnittlauch

1 mittelgroße Zwiebel

Bratöl



*Gutes Gelingen!*

## So gehts:

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln.

In gesalzenem Wasser zu Salzkartoffeln kochen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl langsam kross braten. Den Inhalt des Glases in einen extra Topf geben, das Fleisch herausnehmen, um es in Würfel zu schneiden und wieder hineingeben. Das Ganze langsam erhitzen. Kurz vor dem Servieren die Spätzle und Kartoffeln in die Brühe geben und kurz ziehen lassen. Mit gerösteten Zwiebeln und kleingehacktem Schnittlauch servieren.