



Baden-Württemberg  
is(s)t Bio in der  
Gemeinschaftsverpflegung



## Kartoffelschnitz & Spätzla mit Tafelspitz

### Zutaten für 10–15 Portionen

1,5 kg	Tafelspitz vom <b>Kalb</b>
750 g	Suppengemüse (Sellerie, Karotte, Lauch), gewürfelt
3,5 Liter	Kalbs- oder Rinderbrühe
50 ml	Öl zum Braten
2	Lorbeerblätter
	Optional: Suppenwürze zum Abschmecken
	Salz & Pfeffer
600 g	Kartoffeln, geschält
500 g	Karotten, geschält
500 g	Spätzle
250 g	Frühlingszwiebeln
50 g	Petersilie, geschnitten

### Zubereitung

1. Das Suppengemüse in 50 ml Öl ca. 5 Minuten kräftig anrösten. Mit Brühe auffüllen und aufkochen.
2. Tafelspitz und Lorbeerblätter in die Brühe geben. Einmal aufkochen, dann Temperatur zurückschalten und abgedeckt ca. 1,5–2 Stunden sanft garen, bis das Fleisch weich ist.
3. Fleisch herausnehmen, 20 Minuten ruhen lassen, dann würfeln (2 cm).
4. Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf seihen. Mit Suppenwürze und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln in Schnitze schneiden. Karotten in 0,5 cm breite Scheiben schneiden und mit den Kartoffelschnitzen in der Brühe ca. 8–10 Minuten weichkochen.
6. Fleischwürfel, geschnittene Frühlingszwiebeln und die Spätzle in die Brühe erhitzen.
7. Zum Servieren den Eintopf in Suppenteller verteilen und mit Petersilie bestreuen.

**TIPP:** Alternativ die Kartoffelschnitze, Karotten, Spätzle und Frühlingszwiebeln im Kombigerät einzeln dämpfen und später als Einlage portionieren.



In der Themenwoche „**Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung**“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber

