# Spinat-Leberknödel

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Schmackig, zünftig, bayrisch, lecker

## Zutaten

- 700 g gewolfte/durchgedrehte Schweineleber
- 300 g magerer Schweinebauch, gewolft/durchgedreht
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 altbackene Brötchen, in Milch eingeweicht, gezupft
- 200 g Semmelbrösel oder /Weckmehl
- 2 Eier
- 100 g TK-Blattspinat, gut ausgedrückt, klein gehackt
- 1 guter Tl frischer Majoran, gehackt (Geht auch mit gerebeltem Majoran)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 1/2 l Fleisch-oder Gemüsebrühe Instant, zum gar ziehen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Ca.1 1/2 l Wasser mit Fleisch-oder Gemüsebrühe Instant versetzt zum kochen bringen.

### Schritt2

Die gut ausgedrückten, gezupften Brötchen, mit der Schweineleber, dem Schweinefleisch, den Eiern, Semmelbröseln, Majoran und den Eiern vermengen.

### Schritt3

Die Zwiebeln in etwas Butter kurz anschwitzen und für 1-2 min. den Spinat dazu geben. Etwas abkühlen lassen, zur Leberknödelmasse geben, unter mischen, vermengen.

**Schritt4**

Mit feuchten Händen beliebig große Knödel formen und direkt in den Fond geben.

**Schritt5**

Ca. 20 min. unterhalb des Siedepunkts leise gar ziehen lassen, danach mit einer Schaumkelle heraus fangen.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** Hauptgericht, kultig, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-leberknoedel/