

## **Marinierte Rinderleber in Weißweinessig und Olivenöl**

by Andreas - Dienstag, Mai 25, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/marinierte-rinderleber-in-weisweinessig-und-olivenol/>

Dieses Gericht findet man häufig in Spanien. Es geht schnell zuzubereiten. Der einzige Haken dabei: man muss schon am Tag zuvor die Leber in die Marinade geben und ziehen lassen. Also kein Spontanessen.

**700-800 gr. Rinderleber**

**5 Knoblauchzehen**

**120 ml Weißweinessig**

**120 ml Olivenöl**

**2 EL frische Petersilie**

**1 TL frischer Thymian**

**½ TL Paprikapulver**

**Salz**

**Pfeffer**

Die Knoblauchzehen und die Kräuter fein hacken und mit dem Weißweinessig, dem Olivenöl und dem Paprikapulver verrühren.

Die Leber in Streifen schneiden und mit der Marinade begießen. Nun kommt das Ganze für einen Tag in den Kühlschrank zum Marinieren.

Ein wenig Olivenöl in eine Pfanne geben und die Leberstreifen darin braten. Abschließend die Marinade darüber gießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.