

# Gegrillte Rinderleber mit Schmelzzwiebeln und Pommes frites

## Zutaten für Leber und Zwiebeln (für 3 Personen):

- 3 Scheiben (2 - 2.5 cm dick) Rinderleber
- 2 Bio-Zitronen
- 300 ml Milch
- 250 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- gerebelter Oregano
- 200 g Zwiebeln
- 200 ml Sonnenblumenöl

Die Leberscheiben zunächst ohne Marinade in einer Grillpfanne scharf anbraten. Danach bei schwacher Hitze etwa 10-15 Minuten unter ständigem Wenden fertig garen. Olivenöl, Zitronensaft, Milch, Salz, Pfeffer und Oregano vermischen und die Leberscheiben damit beträufeln.

Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Anschließend in reichlich Sonnenblumenöl circa 8 Minuten blanchieren, beiseitestellen.

## Zutaten für die Pommes frites:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 l Rapsöl
- Salz

Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Frittieröl in einem Topf erhitzen. Die Pommes im heißen Öl frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. In eine Schüssel geben und salzen.

## Zutaten für das Zaziki:

- 150 g griechischer Joghurt
- 100 g Schmand
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Salatgurke
- 3 Zweige Dill
- 4 EL Essig
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Salatgurke schälen, entkernen und fein reiben. Das Wasser gut ausdrücken. Joghurt, Schmand und Gurke in einer Schüssel mischen. Knoblauch hineinpresse und abgezapften Dill hinzufügen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Leberscheiben auf Teller geben und mit den Zwiebeln belegen. Pommes frites und Zaziki daneben anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 18.07.2022

Koch/Köchin: Beppo Turkowski

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)