

In Ponzu marinierte Rindersteaks

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

- 2** Rindersteaks à je 175g
- 3 EL** Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
- 1 EL** Olivenöl
- Grillierte Kartoffeln:**
- 1 kg** Süsskartoffeln
- 60 g** Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Kartoffeln mit der Schale hinzufügen und warten, bis das Wasser wieder kocht. Dann die Kartoffeln herausnehmen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf den Grill legen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze grillieren und mit geschmolzener Butter bestreichen.

Schritt 2

Kikkoman Ponzu Sojasauce Zitrone mit Olivenöl in einem Shaker mischen. Die Marinade über das Fleisch geben und es mindestens 2 Stunden marinieren lassen. Die Steaks auf den Grill legen und bis zum gewünschte Garpunkt grillieren. Mit Ihrer Lieblings-Kikkoman-Teriyaki-Sauce auf beiden Seiten glasieren. Sofort heiss mit grillierten Süsskartoffeln und einem Salat Ihrer Wahl servieren.