KIKKOMAN

In Ponzu-Sauce mariniertes Rindfleisch

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	Rindersteak
125 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
	Saft von 1 Limette
1 TL	Sesamöl
1 EL	Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone, Limettensaft und Knoblauch zu einer Marinade vermischen. Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren. Vor der Zubereitung das Rindersteak aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und nach Wunsch braten oder grillen. Anschließend das Rindfleisch ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Marinade mit Sesamöl und Honig aufkochen und zu einer Sauce einkochen lassen.

Schritt 2

Das Rindersteak in Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und frischem Salat als Beilage servieren.