

# Ponzu marinierte Rindersteaks

Gesamtzeit **20 Min.**

## ZUTATEN

**2** Portion(en)

- 2** Rindersteaks von je 175g
- 3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 1 EL** Olivenöl
- Gegrillte 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 grillen und mit geschmolzener Butter bestreichen.

### Schritt 2

Kikkoman Ponzu Sojasauce mit 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 sie bis zum gewünschte Garpunkt grillen. Mit Ihrer Lieblings-Kikkoman-Teriyaki-Sauce auf beiden Seiten glasieren. Sofort heiß mit gegrillten Süßkartoffeln und einem Salat Ihrer Wahl servieren.