

Entrecôte mit Honig-Whisky-Soja-Glaze

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	Zucchini
2	Rote Paprika
400 g	Kartoffeln
2 EL	Rapsöl
5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
250 g	Honig
2	Thymianzweige
2 Prisen	Pfeffer
4 cl	Whisky
1 kg	Entrecôte
1	Rosmarinzweig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zucchini waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, am oberen Viertel abschneiden, die Kerne entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen und halbieren. Alles in eine große Schüssel geben, mit Rapsöl vermischen und grillen. Das gegarte Gemüse mit 2 EL [Kikkoman Sojasauce](#) würzen.

Schritt 2

Den Honig in einen Topf geben, mit 3 EL [Kikkoman Sojasauce](#) vermischen und alles einmal aufkochen. Danach vom Herd nehmen. Thymianzweige waschen, trocknen und zupfen. Das Honig-Soja-Gemisch mit Thymian, Pfeffer und Whisky abschmecken.

Schritt 3

Entrecôte grillen und mit der Honig-Whisky-Soja-Glaze bestreichen. Rosmarin waschen und ggf. zupfen. Grillgemüse und Entrecôte zusammen anrichten und mit Rosmarin garnieren.