

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH



Dieses Sandwich ist ein Klassiker aus Philadelphia. Das Fleisch wird so dünn wie möglich geschnitten und dann nur kurz und scharf angebraten. Mit Zwiebeln, Paprika und cremiger Käsesoße ist das Sandwich schon fertig. Ihr könnt bei den Gewürzen auch gerne etwas variieren oder zum Beispiel eine fertige BBQ Gewürzmischung verwenden. Egal ob als Snack für Zwischendurch oder als Mittag- oder Abendessen, das gefüllte Baguette schmeckt am besten noch warm direkt aus der Pfanne.



Zubereitungszeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2



Das Fleisch lässt sich am besten angefroren schneiden, um möglichst dünne Scheiben zu bekommen. Am besten frierst du es also ein und nimmst es etwa 20 Minuten vor dem Schneiden aus dem Gefrierfach.

KÄSESOSSE

Mische die Milch und Sahne in einem Topf und erhitze sie langsam. Schneide den Käse in Würfel und rühre ihn in die warme Flüssigkeit ein, achte darauf, dass die Soße nicht kocht, damit der Käse nicht anbrennt. Rühre die Gewürze ein. Halte die Soße bei niedriger Hitze bis zum Servieren warm, rühre dabei gelegentlich um.

FÜLLUNG

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Würfel. Wasche den Paprika, entferne die Kerne und schneide ihn in feine Streifen. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib die Paprikastreifen dazu, brate sie kurz mit an und würze alles mit Salz und Pfeffer. Nimm das Gemüse aus der Pfanne und stelle es zur Seite. Halbiere das Baguette einmal längs und schneide oder hoble das Fleisch in feine Scheiben. Wische eventuelle Gemüsereste aus der Pfanne, erhitze erneut etwas Olivenöl und brate die Steakstreifen darin scharf an. Mische die Gewürze und gib sie zum Fleisch. Vermenge das Gemüse mit dem Fleisch und schiebe alles in der Pfanne etwas zur Seite.

SANDWICH

Nimm mit der Schnittfläche des Baguettes etwas Fett aus der Pfanne auf, bestreiche es dann mit etwas Käsesoße und verteile die Steak-Gemüse-Mischung darüber. Gib nochmal Käsesoße darüber und lege die zweite Baguettehälfte darauf. Schneide das Baguette zum Servieren in 4 Teile. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

KÄSESOSSE:

- 100 g** Milch
- 100 g** Sahne
- 150 g** Cheddarkäse
- 150 g** Scheibletten Käse
- ¼ TL** Zwiebelpulver
- ¼ TL** Knoblauchgranulat
- ¼ TL** Paprikapulver (edelsüß)

SANDWICH:

- 2** Zwiebeln
- 1** Paprika (grün)
- 2 EL** Olivenöl
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1** Baguette
- 200 g** Entrecôte (oder Rib-Eye-Steak)
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** Paprikapulver (geräuchert)
- ¼ TL** Knoblauchgranulat
- ¼ TL** Oregano
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer