



Philly Cheesesteak Sandwich (4 Personen)

Zutaten Philly Cheesesteak

Ca 600g RibEye Steak
1 Gemüsezwiebel
1 grüner Paprika
4 Baguettbrötchen (alternativ 1 großes Baguette)
4 EL Mayonnaise
200g Cheddar Käse
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Worcester Sauce
1 TL Soja Sauce
4 EL Sonnenblumenöl zum anbraten

Zubereitung Philly Cheesesteak Sandwich

Zuerst wird die zwiebel geschält, in dünne Ringe geschnitten und dann in der Gusspfanne mit **1-2 EL Öl** glasiert angebraten und anschließend zur Seite gestellt.

Das Ribeye wird nun mit Hilfe eines scharfen Messers in schöne dünne Streifen (**2-3 mm Dicke**) geschnitten. Das aufgeschnittene Fleisch wird nun in eine Schüssel gegeben und folgende Zutaten hinzugefügt: Prise Salz und Pfeffer, Knoblauchgranulat, Worcester Sauce und die Soja Sauce.

Alle Zutaten werden nun gut vermischt, damit das Fleisch eine leichte Marinade bekommt.

Das Kerngehäuse aus der Paprika wird entfernt und der Paprika danach in dünne Streifen oder Scheiben geschnitten.

Danach wird das Fleisch mit **2-3 EL Öl** in die Gusspfanne auf dem Grill schön scharf angebraten. Ist das Fleisch gar, wird noch der Käse hinzugeben und schmelzen gelassen.

Die Baguettbrötchen werden aufgeschnitten und einmal zum anrösten mit auf den Grill gelegt. Danach wird die Unterseite mit einem Klecks Mayonnaise bestrichen.

Nun sind alle Komponenten fertig und das Sandwich kann zusammen gebaut werden.

Zunächst ein paar Paprika auf die Unterseite des Baguettes legen. Darauf folgt das angebratene Fleisch mit dem zerlaufenen Käse und zu guter Letzt ein paar Löffel der glasierten Zwiebeln.