



Philly Beef Cheese Steak Sandwich

by Joscha Bastians



Eine saftige, leckere Geschmacksexplosion, die man mal probiert haben muss!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Steak ca. 1 Stunde eingefrieren, damit es im Anschluss in optimale, dünne Scheiben geschnitten werden kann
2. Zwiebeln grob würfeln und bei mittlerer Hitze auf der Plancha leicht rösten, im Anschluss den Zucker darüber verteilen, damit das Ganze etwas karamellisiert und anschließend in eine Schüssel geben
 - Achtung: Darf nun nicht zu heiß werden, damit der Zucker nicht verbrennt
3. Plancha so heiß wie möglich erhitzen und währenddessen die Fettränder am Steak abschneiden bzw. das Fettauge des Rib eye grob herausschneiden und anschließend das Steak in dünne Scheiben schneiden
4. Steak auf der Plancha verteilen, mit Salz/Pfeffer würzen und scharf anbraten
5. Während das ganze langsam Röstaromen sammelt die Sandwiches halbieren, mit Butter bestreichen und mit der Brotinnenseite ebenfalls auf der Plancha platzieren
 - Wenn das Fleisch noch leicht rosa ist die Zwiebeln hinzugeben und darüber den Käse verteilen
6. Zum Schluss, nachdem der Käse schön geschmolzen ist, alles miteinander vermengen, die von innen leicht krossen Brötchen nehmen und die Füllung darauf großzügig verteilen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Messer
- Planchazubehör
- Gewürzmühlen

Zutaten: 3 Sandwiches

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2	Rib eye Steak
3	Hot Dog Burger Buns
6 Scheiben	Käse (Cheddar)
2	Gemüsezwiebeln
1	Zucker/Honig
etwas	Butter
	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

-Fettränder können z.B. noch genutzt werden, um die Plancha vor dem Anbraten einzufetten