

Philly Cheese Steak Sandwich

vom Grill/ Plancha by SmokereckeCarstensBBQ

ANZAHL PERSONEN: 4 Stk
VORBEREITUNG: 45 Min.
KOCH- / BACKZEIT: 30 Min.
GESAMT: ca. 1:15h



ZUTATEN:

SANDWICH (gekauft) Tiger Baguette oder anders würziges Baguette

Knoblauch-Mayonnaise

- 125 ml Mayonnaise
- 2 EL Schmand
- 2 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- 1 TL Worcestersauce
- Salz
- Chili Cheese Sauce (gekauft)

Paprikagemüse

- 2 grüne Paprika, dünne Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, dünne Streifen geschnitten
- Rotweinessig
- Salz
- Steakpfeffer

Steak & Käse

- 600 g Flank Steak (oder Steak nach Wahl)
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- Steakpfeffer
- Cheddarkäse und Mozzarellakäse gerieben (reichlich)



Zubereitung:

1. Knoblauch-Mayonnaise

Alle Zutaten, bis auf das Salz, in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Die Mayo mit Salz abschmecken

2. Brötchen/ Sandwich aufschneiden

Kurz auf die Plancha legen / Schnittfläche angrillen.

Oberseite mit Chili Cheese Sauce (dünn) einstreichen, Unterseite mit Knoblauch Mayo dick einstreichen.

3. Paprikagemüse

Die Plancha heiß werden lassen und die geschnittene Paprika und die geschnittenen Zwiebeln auf der Plancha unter Wenden 1-2 Minuten scharf anbraten, dabei leicht salzen. Die Hitze reduzieren und das Gemüse bei geschlossenem Deckel weich garen, dabei zwischendurch wenden. Sobald das Gemüse weich geworden ist, mit etwas Steakpfeffer und ein paar Spritzern Rotweinessig würzen / abschmecken und warm beiseitestellen

4. Steak & Käse

Das Steak in dünne Streifen schneiden, zusammen mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Die Plancha heiß werden lassen und das Fleisch rundum unter Wenden anbraten, bis es Röstaromen angenommen hat, aber noch leicht rosa im Kern ist. Sobald das Fleisch fertig gegart ist, auf der Plancha mit Steakpfeffer (und ggf. Salz) würzen. Als nächster Schritt kommt das **Paprikagemüse** zum Fleisch. Dann den Reibekäse darüber streuen und kurz anschmelzen lassen, dann auf dem aufgeschnittenen Sandwich verteilen.

5. Servieren

GUTEN APPETIT