

Philly Cheese Steak Sandwich vom Beefer

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



1 Esslöffel getrockneter Thymian
1 Schalotte
1 Teelöffel Salz
5 g Cayenne Pfeffer (optional)

Besonderes Zubehör
Beefer

Wer schon einmal die Ostküste der USA besucht hat, kennt das leckere Brotstück wahrscheinlich in und auswendig. Besonders in seiner Heimatstadt Philadelphia im Bundesstaat Pennsylvania ist dieses "Fast Food" seit fast 40 Jahren *der* Platzhirsch.

Erfunden hat das Sandwich der Hot Dog Verkäufer Pat Olivieri, der sich in den 1930er Jahren während seiner Mittagspause ein Steak auf den Grill legte, dessen Duft die Kunden in der Umgebung anlockte. Am nächsten Tag stand der Legende nach eine riesige Mensentraube vor Pats kleinem Stand und jeder wollte sein eigenes Steak-Sandwich bestellen. Der Rest ist Geschichte.

Das raffinierte an diesem simplen Gericht ist die Balance und Zusammenstellung der Zutaten. Auch die Konsistenz der Zutaten und der Tropffaktor (man muss sich dreckig machen, sonst ist es kein echtes Cheese-Steak) sind entscheidend. In den USA benutzt man meist "Cheez Whiz" (Flüssiger Käse aus der Flasche) oder Provolone. In diesem Rezept wird das Steak kross angebeeft, du machst deinen flüssigen Käse schnell selber und topst das Ganze, zugegebenermaßen nicht vollkommen authentisch, mit einem leckeren Chimichurri (eine Art argentinisches Steak Pesto).

Ein tropfender Traum mit Suchtpotenzial!

- 1 -

Petersilie, Knoblauch, Chili und Schalotte grob hacken. Zusammen mit Oregano, Thymian, Pfeffer, Salz,

Zutaten Für 2 Portionen

Für das Sandwich

1 frisches Sauerteigbaguette
360 g Steak (z.B. Entrecôte)
1 grüne Paprika
2 Zwiebeln
200 ml Rinderfond
2 Knoblauchzehen
250 ml natives Olivenöl

Für den Cheez Whiz

200 g Cheddar
200 g Chester (Sandwichscheiben)
50 g Butter
5 g schwarzer Pfeffer

Für das Chimichurri

2 Bund glatte Petersilie
1 Limette
2 Knoblauchzehen
2 kleine rote Chilischoten
1 Esslöffel getrockneter Oregano

Philly Cheese Steak Sandwich vom Beefer

Limettensaft und Limettenabrieb in den Mörser geben. Mit einem guten Schuss Olivenöl zu einer Paste zermahlen.

- 2 -

So viel Olivenöl nachfüllen, bis die Kräutermischung leicht bedeckt ist und abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

- 3 -

Paprika und Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze anrösten.

- 4 -

Steak salzen und pfeffern. Beefer anheizen.

- 5 -

Rinderfond in einen Topf (groß genug für das Steak) gießen und auf niedrigster Stufe erhitzen. Knoblauch schälen, andrücken und mit zu dem Fond geben.

- 6 -

Steak auf den Beefer-Rost legen und auf oberster Schiene ca. 25 Sekunden von beiden Seiten rösten, bis eine schöne Kruste entsteht. Fertig gebeeftes Steak in den warmen Bratenfond legen und ruhen lassen.

- 7 -

Beide Käse, Butter und Pfeffer in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze ca. 8 Minuten schmelzen lassen. Gut umrühren und mit Salz abschmecken.

- 8 -

Brot seitlich aufschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden, so dass es sich aufklappen lässt. Fleisch aus dem Fond nehmen, mit einem scharfen Messer hauchdünn in Streifen schneiden und auf beide Seiten großzügig verteilen. Chimichurri auf das Fleisch geben. Paprika und Zwiebeln in die Mitte legen und mit dem warmen Käse übergießen.