



Philly Cheese STEAK SANDWICH

Cheez Whiz vorbereiten:

- 1 Scheiblettenkäse, Cheddar und Milch schmelzen lassen. Das geht in einem Topf oder in ein Wasserbad mit kochendem Wasser
- 2 Sobald der Käse geschmolzen ist, können die restlichen Zutaten hinzugefügt werden. Nun noch 5 Minuten köcheln lassen, damit die Gewürze ihre Aromen frei geben. Ist die Sauce zu dickflüssig, einfach noch etwas Milch hinzugeben und ist sie zu flüssig mehr Stärke oder Käse hinzugeben
- 3 Die fertige Sauce kann 3 Tage im Kühlschrank aufgehoben werden, sollte aber vor dem Gebrauch erwärmt werden

Das Sandwich:

- 4 Das Fleisch im gefrorenen Zustand hobeln oder sehr fein aufschneiden.
- 5 Zwiebel halbieren und in dünne Halbringe schneiden und anbraten
- 6 Sobald die Zwiebeln braun sind, sie in einen nicht so heißen Bereich ziehen.
- 7 (OPTIONAL) Paprika in dünne Streifen schneiden und anbraten, bis diese etwas weicher sind und einige Röstaromen abbekommen haben
- 8 Fleisch scharf anbraten und etwas Salz zugeben. Je feiner das Fleisch geschnitten ist, desto schneller ist es fertig
- 9 Das Baguette kurz direkt angrillen, damit es ein paar Röstaromen bekommt
- 10 Nach kurzer Zeit, wenn die meisten Streifen Farbe bekommen haben, kommt der Provolone auf das Fleisch. Wenn möglich den Deckel schließen, damit der Käse besser schmelzen kann oder z. B. eine Burger-Glocke verwenden
- 11 Wenn der Käse geschmolzen ist, dann kann das Sandwich zusammengebaut werden. Als erstes Fleisch, dann Zwiebeln, Cheez Whiz und zum Schluss Paprika oder Jalapenos in das Baguette geben
- 12 Damit das Sandwich die richtige Konsistenz hat, kann es noch ca. 1 Minute in Alufolie gewickelt werden



Zutaten

für 1 Person

600g US Entrecote
1Stück Gemüsezwiebel
1Stück Grüne Paprika Optional
300g Provolone
3 Stück Sandwich
30g Butter
3 EL Eingelegte oder frische Jalapenos Optional
1 Prise Salz
3 EL Pflanzenöl
1 TL Maisstärke
1/4 TL Salz
1/4 TL Knoblauchpulver
1/4 TL Zwiebelpulver
1/4 TL Senfpulver
1/4 TL Kurkuma
1/4 TL Zucker
120ml Milch
60g Scheiblettenkäse
120g geriebener Cheddar

