



Philly Steak Sandwich

🕒 10 min Zubereitungszeit

🕒 20 min Kochzeit

🔥 698 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

Entrecote

1 grüne Paprika

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Meersalz zum Würzen

grober Pfeffer zum Würzen

Butterschmalz zum Braten

3 Scheiben Cheddar

1 Baguette

2 El Bulls Eye Sauce

Zubereitung

- 1 Entrecote auf Zimmertemperatur bringen und mit einem Küchenpapier abtupfen.
- 2 Paprika halbieren, entkernen, abwaschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 3 Entrecote auf dem heißen Grill ca. 4 Min von jeder Seite braten. Mit Meersalz und grobem Pfeffer würzen. Anschließend vom Grill nehmen und ruhen lassen.
- 4 In einer Pfanne für den Grill etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebel darin anbraten bis sie beginnen braun zu werden. Paprika und Knoblauch hinzugeben und mit braten. Anschließend Pfanne kurz vom Grill nehmen.
- 5 Entrecote nun mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Cheddar grob zerhacken.
- 6 Pfanne erneut auf den Grill stellen. Steak-Streifen mit in die Pfanne geben, alles vermengen und mit dem Cheddar bestreuen. Anschließend kurz die Abdeckung des Grills auflegen, bis der Käse geschmolzen ist.