Philly Cheese Steak

Snacken kann auch geil schmecken!

Zutaten

zwei Rib-Eye-Steaks, SELECTION
vier Scheiben Bergkäse mit Rinde
Zwiebeln (Jungzwiebeln, rot und weiß)
Rosmarin
Knoblauch
Olio di oliva
Butter
Ciabatta

FLEISCH WERKSTATT
MEISTER STÜCKE
Marcher
ONLINE KAUFEN

www.fleischwerkstatt.at

1

Die Zwiebeln in nicht zu kleine Ringe schneiden, in der Zwischenzeit in einer Pfanne ein Stück Butter schmelzen.

2

Die Zwiebeln sanft anbraten. Geduld ist gefragt! Ganz langsam gut eine Viertelstunde braten, damit sich der eigene Zucker aus den Zwiebeln entfalten kann. Am Schluss ein wenig salzen.

3

In der Zwischenzeit die Pfanne sehr heiß werden lassen und das zuvor trockengetupfte Fleisch einlegen (am besten zuerst am Fettrand, quasi aufgestellt).

4

Während das Fleisch brät, Rosmarin und Knoblauch vorbereiten. Das Fleisch ein wenig mit Olio di oliva beträufeln, Rosmarin und Knoblauch zugeben.

5

Ciabatta aufschneiden, mit Öl beträufeln, Käsescheiben auflegen und ab in den vorgeheizten Ofen.

6

Steaks unbedingt rasten lassen! Inzwischen ein kurzer Blick in den Ofen: sobald der Käse geschmolzen ist, Ciabatta aus dem Ofen nehmen.

7

Das zartrosa Fleisch in Scheiben schneiden, pfeffern und mit Meersalz würzen.

8

Rucola auf dem Brot verteilen und mit Steakscheiben belegen.

9

Die Zwiebeln drauf, eventuell noch ein bisschen würzen – fertig ist das das Philly Cheese Steak für Gourmets.. Sicher ein Highlight jeder Party!

TIPP

Achten Sie auch beim Käse auf die Qualität!

Nicht nur beim Fleisch bringt Qualität ein Mehr an Geschmack, auch ein würziger heimischer Käse bringt diesen Snack auf ein neues Niveau.