Philly-Cheese-Sandwich

Zutaten für 2 Personen

1 Rib-Eye oder Hüft-Steak	aus der Kühlung nehmen und in dünne Streifen schneiden. Mit
1 TL Sojasoße	
1 TL Worcestersoße	
1 TL Knoblauchgranulat	
Salz und Pfeffer	mischen und kurz ruhen lassen.
1 grüne Paprika	waschen, putzen, vierteln und in dünne Streifen schneiden
2 mittelgroße Zwiebeln	schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
	Den Backofen auf 100°C vorheizen. Eine gusseiserne Pfanne rauch-heiß werden lassen
1 EL Butterschmalz	darin erhitzen und die Steakstreifen darin scharf anbraten. Herausnehmen und im Backofen warm halten.
1 EL Butterschmalz	in die Pfanne geben, die Paprikastreifen darin anbraten.
1 TL Zucker	einstreuen, die Zwiebelscheiben zugeben und goldbraun anbraten. Mit
20 ml Balsamicoessig	ablöschen und kurz einköcheln lassen. Die Steakstreifen mit in die Pfanne geben, mit
Salz, Pfeffer, Chiliflocken geräuchertem Paprikapulver	würzig abschmecken und alles gut vermischen. Den Backofen auf 220°C Grill aufheizen.
6 Scheiben Cheddar	auf die Fleisch-Paprika-Zwiebelmasse legen, die Pfanne in den Backofen stellen und etwa 2-3 Minuten überbacken – der Käse sollte schön zerlaufen.
2 Sandwichbaguette	aufschneiden, mit Butter bestreichen, kurz im Backofen angrillen, herausnehmen und jeweils mit der Hälfte der Fleischmischung belegen. Wer möchte kann noch zusätzlich mit Gurken, Jalapeños, Salat, Tomaten usw. belegen. Auch verschiedene Soßen machen sich darauf recht gut…

Fleisch: Rind & Kalb