

Philly Cheese Steak Sandwich mit Raclettekäse



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Philly Cheese Steak Sandwich ist ein amerikanischer „**Street-Food-Klassiker**“. Was diesen Klassiker ausmacht, ist der Käse. Normalerweise wird dafür ein italienischer Hartkäse mit einem milden Geschmack verwendet. Der milde Geschmack des Käses eignet sich perfekt für das Philly Cheese Sandwich, da man bei diesem Gericht sehr sehr viel Käse braucht und der Geschmack des Käses den des Steaks selbstverständlich nicht komplett verdrängen soll. In diesem Rezept haben wir uns für **Raclette Käse** entschieden. Mild und schnell schmelzend!

Das Fleisch spielt bei diesem Sandwich eine fast genauso wichtige Rolle. Für das maximale Geschmackserlebnis sollten Sie daher **zartes Rinderfilet** wählen welches scharf angebraten und in zarte Scheiben geschnitten werden sollte.

Aber das war genug an Informationen zum Steak Sandwich. Wir zeigen Ihnen nun unser Rezept für das Philly Cheese Sandwich! Es schmeckt zu Hause mindestens genauso gut wie auf den Straßen von Philadelphia .

Zutaten

- 4 Hot Dog Brötchen oder Baguette
- 300 g Rinder Hüftsteak, dünn als Minutensteak plattiert, in 2 cm langen Streifen geschnitten
- 4 Scheiben Raclettekäse
- 100 g grüne Paprika
- 50 g rote Zwiebeln, halbiert, in dünnen Streifen
- 3 El Rapsöl
- Etwas Senf
- Chilisauce
- Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das in Streifen geschnittene Hüftsteak salzen, pfeffern und in heißem Rapsöl ca. 3 - 4 min. scharf anbraten. Danach kurz herausnehmen, aber warm halten.

Schritt2

In der gleichen Pfanne die Zwiebeln mit den Paprikastreifen 2 - 3 min. schmoren.

Schritt3

Die Hot Dog Rolls aufschneiden und den Boden dünn mit Senf bestreichen; zunächst das Rindfleisch verteilen. Zwiebeln und Paprika darüber geben und mit Raclette Käse belegen.

Schritt4

Das Cheese Steak Sandwich in den Ofen oder auf den Grill schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Alles mit Hot-Chilisauce servieren.

Chiabatta Sandwich mit Mozzarella und Parmaschinken

Wir möchten Ihnen auch dieses Rezept vom Chiabatta Sandwich mit Mozzarella und Parmaschinken ans Herz legen. Der Geschmack des in Knoblauch angebratenen Chiabatta Brotes gepaart mit geschmolzener Mozzarella und Parmaschinken ist ein wahres Geschmackserlebnis. Für einen extra würzigen Kick wird das Chiabatta Brot auch mit etwas grüner oder roter Pesto bestrichen. Super lecker und einfach zu machen!

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** scharf, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/philly-cheese-steak-sandwich-mit-raclettekaese/>