



# Internationale Küche

## Philly Cheese Steak

### Zutaten

---

|  |  |
|--|--|
| 300-400 g Rumpsteak  | nach Belieben Salz und Pfeffer                           |
| 2 frische Hotdogbrötchen oder Sandwich-Baguettes             | Öl zum Anbraten  |
| 100 g Käse ihrer Wahl: Provolone, Emmentaler, Bergkäse       | auf Wunsch eine handvoll Röstzwiebeln                    |
| 2 Zwiebeln rot oder weiß                                     | eine Handvoll Pommes Frites für den Backofen als Beilage |
| eine handvoll Jalapenos, in Stückchen geschnitten auf Wunsch |  |

### Zubereitung

---

Schneiden sie die Zwiebeln in Stückchen und braten Sie diese in einer Pfanne scharf an.

Würzen Sie die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer.

Die fertigen Zwiebeln werden aus der Pfanne genommen und auf die Seite gestellt.

Schneiden sie die Jalapenos bei bedarf in kleine Stückchen.

Geben Sie nun das in Stücke geschnittene Rumpsteak in die noch geölte Pfanne und braten Sie es kurz und sehr heiß an. Würzen Sie es anschließend mit Salz und Pfeffer und geben Sie nun den Käse zum Schmelzen über die Rumpsteakstreifen.

Bestreichen Sie auf Wunsch die Brötchen mit Ihrer Wunschsoße. Diese ist aber nicht unbedingt notwendig. Amerikaner bestreichen die Brötchen vorweg mit Butter und rösten Sie dann kurz in der Pfanne ebenfalls an.

Legen Sie die gebratenen Zwiebeln auf das Brötchen, geben Sie anschließend die Rumpsteakstreifen darauf und verfeinern Sie ihr Philly Cheese Steak mit Röstzwiebeln und Jalapenosstückchen.