



Philly Cheesesteak - Schweizer Art

Manchmal braucht es keine Neuerfindung, sondern einfach eine ehrliche Adaption. Das Philly Cheesesteak ist an sich schon ein brutales Sandwich – aber warum sollte man es nicht einmal durch die Schweizer Brille anschauen? Laugenbrötchen statt Hoagie, Rib-Eye statt irgendwas Mageres und Käse, der nicht nur schmilzt, sondern auch Charakter hat. Das Ganze passiert direkt in einer Pfanne, ohne Umwege, ohne Schnickschnack.

Zutaten (1 grosses Sandwich)

1 Laugenbrötchen
ca. 200-250 g Rib-Eye-Steak
1 grosse Zwiebel
1 gute Portion Butter
Gruyère, mit dem Sparschäler
in Streifen gehobelt

Freiburger Vacherin,
ebenfalls gehobelt
Aromat
Optional: schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln

Zwiebel fein schneiden. In einer grossen Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze langsam andünsten, bis sie weich und leicht süss sind. Keine Eile, das ist die Basis.

2. Fleisch

Rib-Eye quer zur Faser in feine Streifen schneiden. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Nicht totbraten – Rib-Eye darf saftig bleiben.

3. Käse

Gruyère und Vacherin mit dem Sparschäler in Streifen hobeln und direkt aufs Fleisch in die

Pfanne geben. Hitze etwas reduzieren und warten, bis der Käse schmilzt und sich mit dem Fleisch und den Zwiebeln verbindet.

4. Brötchen

Laugenbrötchen längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten direkt auf die Käse-Fleisch-Mischung in die Pfanne legen. Kurz warten, bis das Brötchen heiss wird und sich alles schön verbindet.

5. Finish

Pfanne direkt auf den Teller stürzen. Grosszügig mit Aromat würzen, optional mit etwas schwarzem Pfeffer. Fertig.

Weinempfehlung

Gamaret/Garanoir
Assemblage AOC Vaud

