

# Philly Cheese Steak

<https://www.youtube.com/watch?v=cNWk4nlz6lw>

## ZUTATEN

- Brioche Hot-Dog Brötchen
- 300 g Entrecot (gefroren)
- Jalapeños
- 2 kleine Zwiebeln
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
  
- 70 g Cheddar
- 5 Scheibletten
- 100 ml Sahne

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Mit Salz und Zucker würden, Deckel drauf und bei niedriger Hitze schmoren lassen bis sie braun sind. Zwiebel herausnehmen und beiseite stellen. Das gefrorene Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten. Wenn das Fleisch gar ist, es muss nicht braun werden, die Zwiebeln, Jalapeños und Käsesauce dazu geben und mit den Brötchen aus der Pfanne fischen. Evtl. noch etwas Käsesauce dazu geben.

From:  
<https://wiki.moppert.de/> - **Familien Wiki**

Permanent link:  
<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:cheesesteak&rev=1770399719>

Last update: **2026/02/06 17:41**

