Kochwerkstatt Wiesbaden

Rezept für Philly Cheese Steak Burger aus unseren Grillkursen.

Zutaten:

1kg Rinderhüfte (grainfed USA/Australien)

2 grüne Paprika

1 große Zwiebel

100ml Worchester Sauce

10 Burger Brötchen (siehe Rezept Burger Buns)

2 grüne Thaichilis

Magic Dust

20 Scheiben „Pepperjack Cheese“ oder Cheddar

100g Baconjam

Zubereitung:

Die Steakhüfte Blättrig in ca. 1mm große „Fetzten“ schneiden.

Das Fleisch mit Magic Dust würzen.

Die Paprika, die Chili und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne oder einen Wok sehr stark erhitzen, hierbei empfiehlt sich ein Wok mit starkem Gasbrenner oder eine Gussplancha für den Gasgrill.

Das Fleisch kurz und sehr heiß mit etwas Pflanzenöl anbraten, Zwiebeln, Chili und Paprika zugeben und kurz mitbraten, mit Worchestersauce ablöschen.

Die Burger Buns mit Baconjam bestreichen und das Fleisch darauf verteilen, 2 Scheiben Cheddar pro Bun auf das Fleisch legen und mit Baconjam und Brötchen Deckel verschließen.

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82