

Philly-Cheese-Steak-Stulle vom Nieren-Zapfen

Für zwei Personen

Für die Stulle:

4 Scheiben Sauerteigbrot Butter

Für den Belag:

400 g Nierenzapfen vom Rind	150 g rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g weiche Butter	25 g Butterschmalz	10 g Honig
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Käsesauce:

125 g Cheddar	50 g Schmelzkäse	125 ml Sahne
25 ml Milch	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 Prise Kurkuma	1 Prise Knoblauchpulver	1 Prise Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für die Stulle:

Das Brot in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten gleichmäßig anrösten.

Für den Belag:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Fleisch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln in eine zweite Pfanne geben, in etwas Öl anbraten und alles mit Honig beträufeln. Goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch mit Butter und einer Prise Salz verrühren und das Brot damit bestreichen.

Für die Käsesauce:

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Unter Rühren die Milch hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Cheddar reiben.

Nun Cheddar, Schmelzkäse, Sahne, Kurkuma, Knoblauchpulver und Chilipulver hineingeben und gut verrühren. Es soll eine cremige Sauce entstehen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Lisa Gütt am 21. Juli 2022