

BBQ-Steak-Sandwich



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn der Kohldampf nach einem langen Arbeitstag schon viel zu groß ist, muss es in der Küche unbedingt schnell gehen. Das **BBQ-Steak-Sandwich** ist nicht nur super schnell zubereitet, sondern zu dem auch noch richtig lecker. Die Kombination des Gemüses im Sandwich ist jedem selbst überlassen. Ob ein einfaches Steak-Sandwich mit Zwiebeln und BBQ Soße oder mit Grillgemüse und Käse. Hier kommt jeder Fleischliebhaber auf seine Kosten!

Zutaten

- 480 g Rumpsteak, pfannenfertig, gewaschen, wieder trocken getupft
- 150 g geriebener Raclette - Bergkäse oder Gouda
- 3 Gewürzgurken

- 2 - 3 Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 8 Scheiben Weißbrot
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Tl Butter
- 6 EL Barbecue Sauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steaks würzen und 1 min. scharf auf jeder Seite anbraten. Anschließend die Butter dazu geben und 2 min. weiter braten, kurz heraus nehmen.

Schritt2

In dem Bratfett die Zwiebeln 2 min. anschwitzen und währenddessen das Weißbrot toasten, Barbecue Sauce in der Pfanne erhitzen.

Schritt3

Das Fleisch in Streifen schneiden , mit der Barbecue Sauce beträufeln, Zwiebeln und Gurken darüber schichten und mit Käse bestreuen. Deckel drauf und bei abgeschalteter Herdplatte stehen lassen bis der Käse geschmolzen ist und anschließend auf den Brotscheiben anrichten.

<h2>Philly Cheese Steak Sandwich</h2>

Wenn Ihnen das BBQ-Steak-Sandwich gut geschmeckt hat, sollten Sie definitiv auch unser Philly Cheese Steak probieren. Das Steak Sandwich kommt ursprünglich aus der Stadt Philadelphia und wurde von Pat Olivieri ins Leben gerufen. Er belegte eines Tages ein Hotdog-Brötchen mit einem Steak anstatt einer Wurst. Diese neue Kombination setzte sich durch und fand seinen Weg nach Deutschland.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** bürgerlich, einfach, für jeden tag, grillen, Hauptgericht, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bbq-steak-sandwich/>