



SUBMITTED BY

bafrog

ON

18.01.2012



Keine Stimmen

## Cerv-en-bleu



Dieser Artikel beschreibt wie eine Cerv-en-bleu (Luxus-Version der Cervelat) zubereitet wird. Auf dem Bild ist übrigens nur eine normale Cervelat zu sehen.

### Zutaten

- Cervelat
- Schinkenspeck
- Schmelzkäse

Zudem benötigt: Zahnstocher

### Zubereitung

Cervelat längs in zwei Teile schneiden, Schmelzkäse dazwischen legen, mit Schinkenspeck umwickeln und mit zwei Zahnstochern fixieren. Wie normale Wurst auf Stock spiessen und über Glut bräteln bis Cervelat durch und braun und der Schmelzkäse geschmolzen ist.

Ideal dazu: [Stockbrot](#)

### Bildnachweis

- Titelbild: (C) EmmaN / [pixelio.de](#)

## Weitere Informationen

Категории

Technik & Outdoor

Етикети

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Възраст

Es liegen keine Daten vor.

Брой участници

1-20

Библията

Diese Information fehlt.

Материал

Keine

Изтегляне на файлове

Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt

Съдържание

Категории

Етикети

Възраст

Брой участници

Библията

Материал