



SOU MIS PAR

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

Categories

Technik & Outdoor

Tags

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Vieux

Es liegen keine Daten vor.

Nombre de participants

1-20

Bible

Diese Information fehlt.

Matériau

Keine

Téléchargement du fichier

Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt

Contenu

Categories

Tags

Vieux

Nombre de participants

Bible

Matériau