



BEKÜLDÖ

bafrog

ON

2012.01.18



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

Kategóriák

[Technik & Outdoor](#)

Címkék

[Rezept](#)

[Cervelat](#)

[Essen](#)

[Kochen](#)

[Anleitung](#)

Kor

[Es liegen keine Daten vor.](#)

A résztvevők száma

[1-20](#)

Biblia

[Diese Information fehlt.](#)

Anyag

[Keine](#)

Fájl letöltés

[Nincs fájl letöltés](#)

KI Generierter Inhalt

[Tartalom](#)

[Kategóriák](#)

[Címkék](#)

[Kor](#)

[A résztvevők száma](#)

[Biblia](#)

[Anyag](#)