



INVIATO DA

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

*Categorie*

Technik & Outdoor

*Tag*

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

*Età*

Es liegen keine Daten vor.

*Numero di partecipanti*

1-20

*Bibbia*

Diese Information fehlt.

*Materiale*

Keine

*Scarica il file*

Nessun download di file

*KI Generierter Inhalt*

Contenuto

Categorie

Tag

Età

Numero di partecipanti

Bibbia

Materiale