



PATEIKÉ

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

Kategorijos

Technik & Outdoor

Žymos

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Amžius

Es liegen keine Daten vor.

Dalyvių skaičius

1-20

Biblija

Diese Information fehlt.

Medžiaga

Keine

Failų atsisiuntimas

Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt

Turinys

Kategorijos

Žymos

Amžius

Dalyvių skaičius

Biblija

Medžiaga