



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

Kategorijas

Technik & Outdoor

Tags

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Vecums

Es liegen keine Daten vor.

Dalībnieku skaits

1-20

Bībele

Diese Information fehlt.

Materiāls

Keine

Failu lejupielāde

Failu lejupielādes nav

KI Generierter Inhalt

Saturs

Kategorijas

Tags

Vecums

Dalībnieku skaits

Bībele

Materiāls