

WYSŁANE PRZEZ
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

YoungstarsWiki.org

Weitere Informationen

Kategorie
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tagi
Rezept
Cervelat
Essen
Kochen
Anleitung

Wiek
Keine Daten verfügbar.

Liczba uczestników
1–20

Biblia
Diese Information fehlt.

Materiał
Keine

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/cerv-en-bleu