



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](#)

Weitere Informationen

Kategorie

Technik & Outdoor

Tagi

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Wiek

Es liegen keine Daten vor.

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