

ENVIADO POR
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

Categorias
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Rezept
Cervelat
Essen
Kochen
Anleitung

Idade
Keine Daten verfügbar.

Número de participantes
1–20

Bíblia
Diese Information fehlt.

Material
Keine

Download de arquivos
Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Material

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