



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

Technik & Outdoor

Tags

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Idade

Es liegen keine Daten vor.

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