



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

Categorii

Technik & Outdoor

Etichete

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Vârsta

Es liegen keine Daten vor.

Număr de participanți

1-20

Biblia

Diese Information fehlt.

Material

Keine

Descărcare fișier

Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt

Conținut

Categorii

Etichete

Vârsta

Număr de participanți

Biblia

Material