



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

Kategorie

Technik & Outdoor

Značky

Rezept

Cervelat

Essen

Kochen

Anleitung

Vek

Es liegen keine Daten vor.

Počet účastníků

1-20

Biblia

Diese Information fehlt.

Materiál

Keine

Stiahnutie súboru

Žiadne súbory na stiahnutie

KI Generierter Inhalt

Obsah

Kategorie

Značky

Vek

Počet účastníků

Biblia

Materiál