

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

Категории
Technologie und Aktivitäten im Freien

Етикети
Rezept
Cervelat
Essen
Kochen
Anleitung

Възраст
Keine Daten verfügbar.

Брой участници
1–20

Библията
Diese Information fehlt.

Материал
Keine

Изтегляне на файлове
Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Категории
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Материал

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