

INVIATO DA
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

YoungstarsWiki.org

Weitere Informationen

Categorie
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tag
Rezept
Cervelat
Essen
Kochen
Anleitung

Età
Keine Daten verfügbar.

Numero di partecipanti
1–20

Bibbia
Diese Information fehlt.

Materiale
Keine

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Materiale

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