

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
Technologie und Aktivitäten im Freien

Etichete
Rezept
Cervelat
Essen
Kochen
Anleitung

Vârsta
Keine Daten verfügbar.

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

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