Berner Würstel

Deftige Berner Würstel schmecken nicht nur im Winter. Mit diesem Rezept werden sie zum Partyknaller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

4 Paare	Frankfurter
4 Scheiben	Emmentaler
8 Scheiben	Speck
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Berner Würstel können super vorbereitet werden, daher eignen sie sich besonders für eine tolle Party. Zuerst die Würstel der Länge nach ein, aber nicht durchschneiden. Ebenso am Würstelende circa einen halben Zentimeter freilassen und nicht einscheiden.

2. Den Käse in längliche, dünne Streifen schneiden und in die Längsfurche der Würstel legen. Diese nun fest zusammendrücken und ebenso fest mit dem Speck ummanteln. Je fester der Speck um die Würstel gebunden ist, desto weniger Käse kann auslaufen. Daher auch darauf achten, dass die gesamte Schnittfläche mit Speck "versiegelt" ist.

3. Öl in eine beschichtete Pfanne geben und die Würstel bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten. Dabei immer wieder drehen, sodass sie von allen Seiten gut heiß sind. Serviert werden die Berner Würstel mit Pommes oder selbst gemachten Kartoffelsalat.

Tipp

Als Abendessen schmecken Berner Würstel auch sehr lecker zu Bratkartoffeln und frischem Salat.