Berner Würsteln

Die selbstgemachten Berner-Würsteln schmecken hervorragend und sind im Nu zubereitet. Das schnelle Würstel Rezept schmeckt besonders den Kindern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Paare	Frankfurter
4 Scheiben	Käse
16 Scheiben	Speck
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Frankfurter-Würsteln an der Längsseite einschneiden. Den Käse in schmale Streifen schneiden und einlegen. Die Würstchen mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher befestigen.

2. Die **Berner Würsteln** mit etwas Pflanzenöl bepinseln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten zirka 10 Minuten braten.

Tipp

Zu den Berner-Würstel als Beilage Pommes Frites oder Bratkartoffeln servieren. Dazu einen frischen

Kopfsalat, Tomatensalat oder gemischtes, gedämpftes Misch-Gemüse reichen.