

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-Würsteln als Beilage Pommes Frites oder Bratkartoffeln servieren. Dazu einen frischen

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