

Weihnachtskrippe a la Hahn



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speckwürfel	Etwas / nach Bedarf
Speck / Bauchspeck	Etwas / nach Bedarf
Rostbratwurst / Rostbratwürstel / Rostbratwürstl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Pfefferkörner	Etwas / nach Bedarf
Frühstücksspeck / Bacon	Etwas / nach Bedarf
Frankfurter / Wiener	Etwas / nach Bedarf
Sauerkraut	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst Cevapcici (<http://www.koch-idee.at/Rezept-1030-Cevapcici.html>) zubereiten! --> Cevapcici (<http://www.koch-idee.at/Rezept-1030-Cevapcici.html>)

- Sauerkraut
- Tiroler Speckwürferl
- etwas Kümmel, Pfeffer und Salz - für den Boden

- Cevapcici (<http://www.koch-idee.at/Rezept-1030-Cevapcici.html>) und Zahnstocher - für die Schafe, Esel und Kamele

- Frankfurter oder Depreziner
- Frühstücksspeck und Pfefferkörner - für die heil. 3 Könige , Maria & Josef, und je nach Familiengröße für Schäfer, Engel und sonstige ...

- Bratwürste - für Mauern
- Speck / Alufolie - fürs Dach
- 180 Grad - fürs Backrohr

Ist ein Spaß für die ganze Familie und die Kinder helfen ausnahmsweise freiwillig beim Kochen

So nun frohes und ein üppiges Weihnachten

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2162-Weihnachtskrippe-a-la-Hahn.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at