

# Berner Würstl



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Speckscheiben	8 Scheibe(n)
Emmentaler	4 Scheibe(n)
Speiseöl / Öl	3 EL (Esstlöffel)
Frankfurter / Wiener	4 Stk.

## Zubereitung:

- Frankfurter der Länge nach einschneiden
- Käsescheiben in Streifen schneiden und in die aufgeschnittenen Würstel legen
- Würstel zusammenklappen
- Würstel mit Speckstreifen umwickeln und den Speck mit Zahnstochern feststecken
- Würstel im heißen Öl braten oder auf ein Blech legen und im Rohr ca. 10 min. braten

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-628-Berner-Wuerstl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)