



# Arbeitercordonbleu (Cervelat mit Käse & Speck)

von Diego Mannhart

Mengen für 50 Personen

Ausrüstung: Zahnstocher

---

50 Stück Cervelat

---

1.5 kg Bergkäse

---

50 g Rosmarin

---

100 g Bratspeck    Stück

Vervelat längs einschneiden

Bergkäse in Streifen schneiden und in Cervelat stecken

Etwas Rosmarin dazwischen drücken

Mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren