



## Rezept Treberwurst

### Rezept Bild



### Zutaten

- Treberwurst
- Schnaps (Jänu)
- Trester

### Zubereitung

Trester in ein Bratpfanne mit Deckel geben. Pfanne ca 1/3 mit trester besdeckt.

Schnaps (Jänu) hinzugeben ( 20 - 25 dl)

Würste gut waschen und auf den Trester legen.

Mit einem Glasdeckel abdecken und zum sieden bringen, bis der Schnaps an Deckel runterläuft.

Anschliessend zurück auf Stufe 3 stellen und 1 1/4h köcheln lassen.

### **Tipps und Tricks**

Deckel **NIE** öffnen.

Servieren mit Kartoffelsalat klassisch oder Kartoffelsalat (mayo)

### **Fazit**

Was ist [Trester](#)?

[Treberwurst Original Bielersee](#)

Tags

[Schwein](#) [Treberwurst](#)

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

**!!DAS IST EIN ORIGINAL DANI REZEPT!!**

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**

