

## **Angus Camembert Bouletten mit Champignon - Rahmgemüse und Kartoffelspalten**

### **Zutaten:**

#### **Angus Camembert Bouletten:**

1,0 kg Angus Hackfleisch aus der Metzgerei Gränitz  
0,4 kg Camembert  
1 EL Senf  
ca. 1,5 TL Scharfer Sachse von den Sachsen Griller  
ca. 1,5 TL Grillpfeffer Schwarz Weiß von den Sachsen Griller

#### **Champignon - Rahmgemüse:**

0,5 kg Braune Champignons  
0,2 kg gewürfelten Schinkenspeck  
1 große Gemüsezwiebel  
0,4 kg Schlagsahne  
1 bund Schnittlauch  
1 bund Frühlingszwiebeln  
ca. 2 TL Grillpfeffer Schwarz Weiß von den Sachsen Griller

#### **Kartoffelspalten:**

1,0 kg Frühkartoffeln vorwiegend Festkochend  
ca. 2 TL Grillpfeffer Schwarz Weiß von den Sachsen Griller

Wie alles funktioniert seht ihr im Video!

Guten Appetit :-)