

# Canada Gulasch

aus dem Dutch Oven. Ein gemischtes Gulasch nach Trapper Art.

---

**Zutaten:**

150 g Bacon Würfel  
2 gr. Zwiebeln  
400 g Hähnchenbrustfilet  
600 g Gulasch gemischt  
0,2 l BBQ Sauce nach Wahl  
50 ml Ahornsirup  
0,2 l Sahne  
Schuss Whiskey  
1,5 TL Salz  
1 TL schwarzer Pfeffer  
1 TL Chiliflocken  
1 Bund Petersilie  
3 gelbe Paprika  
3 rote Paprika

**Zubereitung:** Bacon im Oven auslassen das gem. Gulasch mit den Zwiebelstreifen zugeben und weiter anschwitzen. Hähnchenfleisch und Paprikawürfel zugeben und weiter schmoren. mit BBQ-Sc. Ahornsirup und Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Topf abdecken. mit 8 Briketts unten und 16 Briketts oben 3 Std. garen. In der letzten Std. alle Briketts nach unten und bei geöffneten Topf bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.  
Mit Petersilie, Chiliflocken und Whiskey abschmecken.

---

**Historie und Notizen:**

Grillzeit: 4 Stunden 12er Dutch Oven

**Tipp:**

Das gem. Gulasch darf auch gerne aus Wild, Elch und Hase bestehen.

---

[Eintopf](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/eintopf:canadischer\\_gulasch](https://www.ddws.de/eintopf:canadischer_gulasch)

Last update: **25.03.2022 18:16**



