## 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 I BBQ Sauce nach Wahl

50 ml Ahornsirup

0,2 | 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. Dopf abdecken. mit 8 Briketts unten und 16 Briketts oben 3 Std. garen. In der letzten Std. alles 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?rev=1453563643

Last update: 25.03.2022 18:16

