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 I 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. 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?rev=1635068052

Last update: **25.03.2022 18:16**



https://www.ddws.de/ Printed on 22.11.2025 13:57