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. 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://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/eintopf:canadischer_gulasch?rev=1635068052

Last update: **25.03.2022 18:16**