Kanadischer Partytopf

Für 6 Personen:

200 g Schlagsahne	5 EL Ahornsirup	5 EL Whiskey
Salz, grober Pfeffer	1 Prise Chilipulver	3 rote Paprika
3 gelbe Paprika	800 g Kartoffeln	3 große Zwiebeln
500 g Putenbrust	1 kg Gulasch	8-10 Stiele Majoran
Schmand		

Barbecuesoße, Sahne, Ahornsirup, Whiskey und 1 L Wasser in einen großen Topf mit Deckel geben. Mit 1 1/2 TL Salz, 1 1/2 TL Pfeffer und Chili würzen.
Paprika putzen, waschen, in 2x2 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in 3x3 cm große Würfel schneiden.
Gulasch trocken tupfen. Majoran waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Alles in den Topf geben und mischen.
Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 1 1/2 Stunden kochen.
Partytopf abschmecken. Dazu schmeckt ein Klecks Schmand.

NN am 02. Mai 2025