



RANGER DOPF



ZUTATEN:

- 3 grobe Bratwürste
- 200 g Speck
- 6-9 Bratpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 TK Tomatenmark
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 kleiner schwarzer Kaffee
- 1 EL Ketchup
- 1 EL BBQ Sauce
- etwas Salz, Pfeffer, Chilipulver

ZUBEREITUNG:

Im heißen Dutch Oven lässt Du den Speck etwas aus und gibst dann die klein geschnittene Zwiebel dazu. Die Bratwürste werden ebenfalls von allen Seiten mit angebraten. Diese dürfen dann wieder raus und werden klein geschnitten.

Dann gibst Du die Bratpaprika und die klein geschnittene Wurst wieder mit dazu. Nun würzt Du alles nach Deinen eigenen Geschmack ab und lässt den Dutch Oven für etwa 15 Minuten anbraten.

Nun kommen alle weiteren Zutaten in den Dutch Oven und wartest nun bei geöffneten Deckel 5-10 Minuten, bis alles heiß und sämig ist.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

