

# Highland-Moorhuhn-Suppe (Eintopf)

## Zutaten für 6 Personen

3	Paprikaschote(n), rote
3	Paprikaschote(n), gelbe
3	<b>Zwiebel(n)</b>
500 g	<b>Kartoffel(n)</b>
1 1/2 kg	Moorhuhn (Putenbrust)
8 Stiele	Majoran
1 Flasche	Sauce (Barbecue-, 250 ml)
50 ml	Ahornsirup
50 ml	<b>Whisky</b> aus Schottland
1 Liter	<b>Wasser</b> ( eher weniger)
200 g	Schlagsahne
1/2 TL	<b>Salz</b>
2 TL	Pfeffer, grob gemahlen
1 Prise(n)	Chilipulver ( ruhig etwas mehr)

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel  
/ **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Paprikaschoten putzen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Den Majoran waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

Barbecuesoße, Ahornsirup, Whisky, Sahne und 1 Liter Wasser verrühren. Salz, 1 1/2 TL Pfeffer und Chili unterrühren.

Putenbrust, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Majoran mischen, in einen großen Topf geben, die angerührte Flüssigkeit zugießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen.

Die restlichen Majoranblättchen abzupfen. Den Partytopf mit Majoran garnieren und mit dem restlichen Pfeffer bestreut anrichten. Zum deftigen Eintopf schmecken Creme fraîche und frisches Bauernbrot.