BBQ-Topf Amerika aus dem Dutch oven

Zutaten (8 Portionen)

600 g Rindergulasch	portionsweise in etwas
Sonnenblumenöl	anbraten und mit
Salz	würzen, dann entnehmen.
2 rote, in Viertelringe geschnittene Zwiebeln und	
2 klein gehackte Knoblauchzehen	anschwitzen.
2 gewürfelte Zucchini und	
1 in Scheiben geschnittene Peperoni	hinzufügen, kurz mit anbraten. Mit
1 ½ EL Magic Dust	würzen und dieses unterrühren.
1 EL Tomatenmark	dazu geben.
1 EL Mehl	einrühren.
ca. 60 g Ketchup und	
60 g BBQ-Sauce	hinzugeben. Mit
500 ml Rinderfond	auffüllen,
ein paar Spritzer Worcestershire Sauce	hineingeben. Das
Fleisch	hinzufügen und alles ca. 40 Min. köcheln lassen.
600 g gewürfelte, vorwiegend festkochende Kartoffeln,	
1 EL brauner Zucker und	
225 g Mais (1 gr. Dose)	zugeben und nochmals 30 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind, ggf. noch mit Wasser auffüllen.