Schlemmertopf mit Hackfleisch aus dem Dutch oven

Zutaten (ca 10-12 Portionen)

etwas Olivenöl	erhitzen
500 g Rinderhack	krümelig anbraten,
2 gewürfelte Zwiebeln	und
3 fein gehackte Knoblauchzehen	dazugeben und kurz anbraten.
1 EL Paprikapulver, 1 TL Kreuzkümmel	
Und 1 EL Thymian	dazu und unterrühren.
400 g stückige Tomaten	ebenfalls dazu, danach
2 Karotten (geschält, gewürfelt),	
240 g weiße Bohnen, 280 g Erbsen,	
140 g Mais,	
1,5 Paprika (gewürfelt) und	
500 g Kartoffeln (gewürfelt)	dazugeben, kurz anbraten.
1 Cabanossi (gewürfelt)	hinzugeben und mit
1 L Gemüsebrühe	aufgießen. 1 Stunde köcheln lassen
200 g Schmelzkäse,	
200 ml Sahne	einrühren, kurz aufkochen lassen und mit
Pfeffer und Salz	abschmecken.
mit etwas klein gehackte Petersilie	garnieren.