KIKKOMAN

Bøhmisk hjortegulasj med sopp

total tid **130 min.** **40 min.** tilberedningstid **90 min.** koketid

INGREDIENSER

4 porsjoner

Gulasj:

600 g	hjortekjøtt i terninger
125 g	bacon i terninger
2 ss	vegetabilsk olje
1	rød paprika
2	gulrøtter
2	pastinakker
2	løk
1	fedd hvitløk
200 g	sopp (f.eks. kantarell, steinsopp, champignon)
10 g	tørket steinsopp
8	svisker
2 ss	tomatpuré
2 dl	rødvin
5 dl	viltkraft
6 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,25 ts	karvefrø (hele eller malt)
2	laurbærblader
4	allehåndebær
4	einerbær

Dumplings:

1 skive	skive grovbrød eller toast
250 g	hvetemel
0,5 ts	salt
1,25 dl	melk
0,5	pakke fersk gjær (21 g)
0,5 ts	sukker
1	eggeplomme

Dessuten:

1 skive	skive grovbrød
0,25 ts	nymalt pepper
0,25 ts	chilipulver
0,5 ts	tørket merian

TILBEREDNING

Steg 1

Gulasj:

600 g hjortekjøtt i terninger - **125 g** bacon i terninger - **2 ss** vegetabilsk olje - **1** rød paprika - **2** gulrøtter - **2** pastinakker - **2** løk - **1** fedd hvitløk
Varm opp oljen i en gryte eller tykkbunnet panne og brun hjortekjøttet og baconet i 8–10 min. Skjær paprika, gulrøtter, pastinakker og løk i terninger, finhakk hvitløken, og ha alt oppi gryten. Stek i ca. 8 minutter. Rør om iblant.

Steg 2

200 g fersk sopp (f.eks. kantarell, steinsopp, champignon) - **10 g** tørket steinsopp - **8** svisker - **2 ss** tomatpuré - **2 dl** rødvin - **5 dl** viltkraft - **6 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,25 ts** karvefrø (hele eller malt) - **2** laurbærblader - **4** allehåndebær - **4** einerbær
Skjær den ferske soppen i 2 cm store biter. Bløtlegg den tørkede steinsoppen og hakk den. Skjær sviskene i 1 cm store terninger. Ha alt oppi gulasjen. Sauter kort, rør deretter inn tomatpureen og la det koke et lite øyeblikk. Hell i rødvin, viltkraft og Kikkoman Soyasaus. Tilsett karve, laurbærblader, allehåndebær og einerbær, gi et oppkok, legg deretter på lokk og la det småkoke i ca. 1,5 time. Rør om iblant.

Steg 3

Dumplings:

1 skive grovbrød eller toast - **250 g** hvetemel - **0,5 ts** salt - **1,25 dl** melk - **0,5** pakke fersk gjær (21 g) - **0,5 ts** sukker - **1** eggeplomme
Skjær brødet i terninger. Bland mel, salt, melk, smuldret gjær, sukker og eggeplomme til en glatt deig i en bolle. Vend inn brødterningene, dekk til bollen og la deigen heve seg på et lunt sted i ca. 1

0,25 bunt bladpersille

time. Form deigen til en lang rull og damp den i ca. 20 minutter over varmt vann eller i en dampinnsats.

Steg 4

1 skive skive grovbrød - **0,25 ts** nymalt pepper - **0,25 ts** chilipulver - **0,5 ts** tørket merian - **0,25 bunt** bladpersille

Skjær bort brødskorpen og riv brødet i små biter. Bruk dem til å jevne gulasjen, og krydre med pepper, chilipulver og merian. Vask og tørk persillen, plukk så av bladene. Skjær opp dumplingrullen, anrett på tallerkener sammen med gulasjen, garner med persille og server.