

Bohemian hjortgulasch med svamp

Total tid **130 Min.** 40 Min. Tid för förberedelse **90 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Till gulaschen:

600 g	tärnat viltkött
125 g	tärnat bacon
2 msk	matolja
1	röd paprika
2	morötter
2	palsternackor
2	lökar
1	vitlöksklyfta
200 g	svamp (t.ex. kantareller, karljohanssvampar, champinjoner)
10 g	torkade karljohanssvampar
8	katrinplommon
2 msk	tomatpuré
200 ml	rödvin
500 ml	viltbuljong
6 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
0,25 tsk	kumminfrön (hela eller malda)
2	lagerblad
4	kryddpepparbär
4	enbär

Till dumplingsen:

1 skiva	skiva mörkt bröd eller rostat bröd
250 g	vetemjöl
0,5 tsk	salt
125 ml	mjölk
0,5	tärning färsk jäst (21 g)
0,5 tsk	socker
1	äggula

Samt även:

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till gulaschen:

600 g tärnat viltkött - **125 g** tärnat bacon - **2 msk** matolja - **1** röd paprika - **2** morötter - **2** palsternackor - **2** lökar - **1** vitlöksklyfta
Värm oljan i en gryta eller tjockbottnad stekpanna och bryn viltköttet och baconet i 8-10 minuter. Tärna paprika, morötter, palsternackor och lök, finhacka vitlöken och lägg i pannan. Stek i cirka 8 minuter under omrörning då och då.

Steg 2

200 g svamp (t.ex. kantareller, karljohanssvamp, champinjoner) - **10 g** torkad karljohanssvamp - **8** katrinplommon - **2 msk** tomatpuré - **200 ml** rödvin - **500 ml** viltbuljong - **6 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,25 tsk** kumminfrön (hela eller malda) - **2** lagerblad - **4** kryddpeppar - **4** enbär
Skär de färska champinjonerna i bitar ca 2 cm tvärs över, blötlägg och hacka de torkade karljohanssvamparna, tärna katrinplommonen i 1 cm stora tärningar och tillsätt allt till gulaschen. Fräs kort, rör sedan i tomatpurén och koka en stund. Häll i rödvin, viltbuljong och Kikkoman sojasås. Tillsätt kummin, lagerblad, kryddpeppar och enbär, koka upp, täck sedan över och låt sjuda i ca 1½ timme under omrörning då och då.

Steg 3

Till dumplingsen:

1 skiva mörkt bröd eller rostat bröd - **250 g** vetemjöl - **0,5 tsk** salt - **125 ml** mjölk - **0,5** tärning färsk jäst (21 g) - **0,5 tsk** socker - **1** äggula
Skär brödet i tärningar. Blanda mjöl, salt, mjölk, smulad jäst, socker och äggula till en jämn deg. Vänd ner brödtärningarna, täck över och låt jäsa på en varm plats i cirka 1 timme. Forma degen till en

1 skiva skiva mörkt bröd
0,25 tsk nymalen peppar
0,25 tsk chilipulver
0,5 tsk torkad mejram
0,25 knippe knippe bladpersilja

lång rulle och ånga över varmt vatten eller i en ångkokare i cirka 20 minuter.

Steg 4

1 skiva skiva mörkt bröd - **0,25 tsk** nymalen peppar - **0,25 tsk** chilipulver - **0,5 tsk** torkad mejram - **0,25 knippe** knippe bladpersilja
Skär bort skorpan från brödet och riv brödet i små bitar. Använd det för att tjockna gulaschen och krydda sedan med peppar, chilipulver och mejram. Tvätta och torka persiljan och plocka sedan bort bladen. Skiva dumplingrullen, lägg på tallrikar med gulaschen, garnera med persilja och servera.