KIKKOMAN

Bohemeagtig vildtgullasch med svampe

Samlet tid **130 min.** **40 min.** Arbejdstid **90 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Gullasch:

600 g	vildtkød i tern
125 g	bacon i tern
2 spsk.	planteolie
1	peberfrugt
2	gulerødder
2	pastinakker
2	løg
1	fed hvidløg
200 g	svampe (f.eks. kantareller, porcini, champignoner)
10 g	tørrede porcini-svampe
8	svesker
2 spsk.	tomatpuré
200 ml	rødvin
500 ml	vildtbouillon
6 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,25 tsk.	kommenfrø (hele eller stødte)
2	laurbærblade
4	allehåndebær
4	enebær

Dumplings:

1 skive	skive mørkt brød eller toast
250 g	hvedemel
0,5 tsk.	salt
125 ml	mælk
0,5	frisk gær
0,5 tsk.	sukker
1	æggeblomme

Derudover:

1 skive	skive mørkt brød

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Gullasch:

600 g vildtkød i tern - **125 g** bacon i tern - **2 spsk.** planteolie - **1** rød peberfrugt - **2** gulerødder - **2** pastinakker - **2** løg - **1** fed hvidløg

Opvarm olie i en kasserolle eller tykbundet pande, og brun vildtkødet og bacon i ca. 8-10 minutter. Skær peberfrugt, gulerødder, pastinakker og løg i tern, hak hvidløget fint, og hæld det hele på panden. Steg det hele i 8 minutter under jævnlig omrøring.

Step 2

200 g svampe (f.eks. kantareller, porcini, champignoner) - **10 g** tørrede porcini-svampe - **8** svesker - **2 spsk.** tomatpuré - **200 ml** rødvin - **500 ml** vildtbouillon - **6 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,25 tsk.** kommenfrø (hele eller stødte) - **2** laurbærblade - **4** allehåndebær - **4** enebær

Skær de friske svampe i stykker på 2 cm, læg de tørre porcini i blød, og hak dem. Skær sveskerne i tern på ca. 1 cm, og tilsæt det hele til gullaschen. Steg det hele kort og rør derefter tomatpuréen i. Lad det hele stege i kort tid, og hæld derefter rødvin, vildtbouillon og Kikkoman sojasauce i. Tilsæt kommenfrø, laurbærblade, allehåndebær og enebær, og bring gullaschen i kog. Læg låg på, og lad det simre i 1½ time under jævnlig omrøring.

Step 3

Dumplings:

1 skive mørkt brød eller toast - **250 g** hvedemel - **0,5 tsk.** salt - **125 ml** mælk - **0,5** frisk gær - **0,5 tsk.** sukker - **1** æggeblomme

Skær brødet i tern. Bland mel, salt, mælk, smuldret gær, sukker og æggeblomme sammen til en glat

0,25 tsk. friskmalet peber
0,25 tsk. chilipulver
0,5 tsk. tørret merian
0,25 bundt bredbladet persille

dej. Fold brødternene i dejen, dæk den til, og lad dejen hæve et varmt sted i ca. 1 time. Form dejen til en lang rulle, og damp den over varmt vand eller i en dampkurv i ca. 20 minutter.

Step 4

1 skive skive mørkt brød - **0,25 tsk.** friskmalet peber - **0,25 tsk.** chilipulver - **0,5 tsk.** tørret merian - **0,25 bundt** bredbladet persille
Fjern skorpen fra brødet, og riv brødet i mindre stykker. Brug det til at tykne gullaschen med, og smag til med peber, chilipulver og merian. Vask og tør persille, og pluk bladene fra stænglerne. Skær dumplingrullen i skiver, anret dem på tallerkener sammen med den færdige gullasch, og pynt med persille inden servering.