

Gulash bohemio de venado con setas

Tiempo total **130 Mins.** 40 Mins. Tiempo de preparación **90 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

4 porciones

Para el gulash:

600 g	de carne de venado cortada en dados
125 g	de beicon en dados
2	de aceite vegetal
cucharadas	
1	pimiento rojo
2	zanahorias
2	chirivías
2	cebollas
1	diente de ajo
200 g	de setas variadas (por ejemplo, rebozuelos, boletus o champiñones)
10 g	de boletus secos
8	ciruelas pasas
2	de concentrado de
cucharadas	tomate
200 ml	de vino tinto
500 ml	de caldo de caza
6	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u>
cucharadas	<u>naturalmente fermentada</u>
0,25	de semillas de alcaravea
cucharadita	(enteras o molidas)
2	hojas de laurel
4	granos de pimienta de Jamaica
4	bayas de enebro
Para los dumplings:	
1 rodaja	rebanada de pan oscuro o pan de molde tostado
250 g	de harina de trigo
0,5	de sal
cucharadita	

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el gulash:

600 g de carne de venado cortada en dados - **125 g** de beicon en dados - **2 cucharadas** de aceite vegetal - **1** pimiento rojo - **2** zanahorias - **2** chirivías - **2** cebollas - **1** diente de ajo
Caliente el aceite en una cazuela o sartén de fondo grueso y dore la carne de venado junto con el beicon durante 8-10 minutos. Corte el pimiento, las zanahorias, las chirivías y las cebollas en dados, pique finamente el ajo y añádalos a la cazuela. Sofría durante unos 8 minutos, removiendo de vez en cuando.

Pasos 2

200 g de setas variadas (por ejemplo, rebozuelos, boletus o champiñones) - **10 g** de boletus secos - **8** ciruelas pasas - **2 cucharadas** de concentrado de tomate - **200 ml** de vino tinto - **500 ml** de caldo de caza - **6 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **0,25 cucharadita** cucharadita de semillas de alcaravea (enteras o molidas) - **2** hojas de laurel - **4** granos de pimienta de Jamaica - **4** bayas de enebro
Corte las setas frescas en trozos de unos 2 cm, remoje los boletus secos y píquelos. Corte las ciruelas pasas en dados de 1 cm y añada todo al gulash. Sofría brevemente, incorpore el concentrado de tomate y cocine unos instantes. Vierta el vino tinto, el caldo de caza y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Añada la alcaravea, las hojas de laurel, la pimienta de Jamaica y las bayas de enebro. Lleve a ebullición, tape y deje cocer a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, removiendo de vez en cuando.

125 ml de leche
0,5 cubo de levadura fresca (21 g)
0,5 de azúcar
cucharadita
1 yema de huevo
Adicionales:
1 rodaja rebanada de pan oscuro
0,25 de pimienta negra recién molida
cucharadita
0,25 de pimentón picante
cucharadita
0,5 de mejorana seca
cucharadita
0,25 manojo de perejil de hoja plana
manejo

Pasos 3

Para los dumplings:

1 rebanada de pan oscuro o pan de molde tostado - **250 g** de harina de trigo - **0,5 cucharadita** de sal - **125 ml** de leche - **0,5** cubo de levadura fresca (21 g) - **0,5 cucharadita** de azúcar - **1** yema de huevo
Corte el pan en cubos. Mezcle la harina, la sal, la leche, la levadura desmenuzada, el azúcar y la yema de huevo hasta obtener una masa homogénea. Incorpore los cubos de pan, tape y deje reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora. Forme un rulo alargado con la masa y cuézalo al vapor sobre agua caliente o en una vaporera durante unos 20 minutos.

Pasos 4

1 rodaja de pan oscuro - **0,25 cucharadita** de pimienta negra recién molida - **0,25 cucharadita** de pimentón picante - **0,5 cucharadita** de mejorana seca - **0,25 manojo** manojo de perejil de hoja plana

Retire la corteza del pan y desmenúcelo en trozos pequeños. Úselo para espesar el gulash y sazone con pimienta, pimentón picante y mejorana. Lave y seque el perejil, retire las hojas. Corte el rollo de dumpling en rodajas, colóquelas en los platos junto con el gulash, decore con el perejil y sirva.