

Gulasch boemo di cervo con funghi

Tempo totale **130 Min** 40 Min Tempo di preparazione **90 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

4 Porzioni

Per il gulasch:

600 g	di cervo a bocconcini
125 g	di bacon a cubetti
2 cucchiai	di olio vegetale
1	peperone rosso
2	carote
2	pastinache
2	cipolle
1	spicchio d'aglio
200 g	di funghi (ad es. finferli, porcini, champignon)
10 g	di funghi porcini secchi
8	prugne secche
2 cucchiai	di concentrato di pomodoro
200 ml	di vino rosso
500 ml	di brodo di selvaggina
6 cucchiai	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
0,25	di semi di cumino dei prati (caraway), interi o macinati
2	foglie di alloro
4	bacche di pepe della Giamaica (pimento)
4	bacche di ginepro
Per i canederli:	
1 fetta	fetta di pane nero o pane tostato
250 g	di farina 00
0,5	di sale
cucchiaino	
125 ml	di latte
0,5	di lievito di birra fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per il gulasch:

600 g di cervo a bocconcini - **125 g** di bacon a cubetti - **2 cucchiai** di olio vegetale - **1** peperone rosso - **2** carote - **2** pastinache - **2** cipolle - **1** spicchio d'aglio
Scalda l'olio in una casseruola o in una padella dal fondo spesso e rosola la carne di cervo e il bacon per 8-10 minuti. Taglia a dadini il peperone, le carote, le pastinache e le cipolle, trita finemente l'aglio e aggiungi tutto in padella. Soffriggi per circa 8 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Passaggio 2

200 g di funghi (ad es. finferli, porcini, champignon) - **10 g** di porcini secchi - **8** prugne secche - **2 cucchiai** di concentrato di pomodoro - **200 ml** di vino rosso - **500 ml** di brodo di selvaggina - **6 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **0,25 cucchiaino** di semi di cumino dei prati (caraway), interi o macinati - **2** foglie di alloro - **4** bacche di pepe della Giamaica (pimento) - **4** bacche di ginepro
Taglia i funghi freschi a pezzi di circa 2 cm, metti in ammollo i porcini secchi seguendo le istruzioni sulla confezione e poi tritali, taglia le prugne secche a cubetti di 1 cm e aggiungi tutto al gulasch. Fai rosolare brevemente, poi aggiungi il concentrato di pomodoro e cuoci per qualche istante. Versa il vino rosso, il brodo di selvaggina e la Salsa di Soia Kikkoman. Aggiungi i semi di cumino dei prati (caraway), le foglie di alloro, le bacche di pepe della Giamaica (pimento) e di ginepro, porta a ebollizione, poi copri e lascia sobbollire per circa 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto.

0,5 (21 g)
cucchiaino di zucchero
1 tuorlo d'uovo
In aggiunta:
1 fetta fetta di pane nero
0,25 di pepe macinato fresco
cucchiaino
0,25 di peperoncino in polvere
cucchiaino
0,5 di maggiorana secca
cucchiaino
0,25 di mazzetto di
mazzetto prezzemolo a foglia liscia

Passaggio 3

For the dumplings:

1 slice of dark bread or toast - **250 g** plain flour - **0,5 cucchiaino** salt - **125 ml** milk - **0,5** cube fresh yeast (21 g) - **0,5 cucchiaino** sugar - **1** egg yolk
Cut the bread into cubes. Mix the flour, salt, milk, crumbled yeast, sugar and egg yolk into a smooth dough. Fold in the bread cubes, cover and leave to rise in a warm place for about 1 hour. Shape the dough into a long roll and steam over hot water or in a steamer insert for about 20 minutes.

Passaggio 4

1 fetta fetta di pane nero - **0,25 cucchiaino** di pepe macinato fresco - **0,25 cucchiaino** di peperoncino in polvere - **0,5 cucchiaino** di maggiorana secca - **0,25 mazzetto** di mazzetto di prezzemolo a foglia liscia

Togli la crosta dal pane e spezzettalo. Usalo per addensare il gulasch, poi insaporisci con pepe, peperoncino in polvere e maggiorana. Lava e asciuga il prezzemolo, poi stacca le foglioline. Affetta il filoncino di impasto cotto (canederlo), disponilo sui piatti con il gulasch, guarnisci con il prezzemolo e servi.