

Bohemya'dan mantarlı geyik gulaş

toplam süre **130 dak.** 40 dak. hazırlık süresi 90 dak. pişme süresi

MALZEMELER

4 porsiyon

Gulaş için:

600 gr	kuşbaşı geyik eti
125 gr	küp küp doğranmış domuz pastırması
2 yemek kaşığı	bitkisel yağ
1	kırmızı dolmalık biber
2	havuç
2	beyaz havuç (veya yer elması)
2	soğan
1	diş sarımsak
200 gr	mantar (örneğin kanlıca, porcini veya kültür mantarı)
10 gr	kuru porcini mantarı
8	kuru erik
2 yemek kaşığı	domates salçası
200 ml	kırmızı şarap
500 ml	av eti suyu veya et suyu
6 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
0,25 tatlı kaşığı	kimyon tohumu (bütün veya öğütülmüş)
2	defne yaprağı
4	tane yenibahar
4	tane ardıç tohumu
Hamur topları (dumpling) için:	
1 dilim	dilim tam buğday ekmeği veya tost ekmeği
250 gr	un
0,5 tatlı kaşığı	tuz
125 ml	süt

HAZIRLANIŞ

Adım 1

For the goulash:

600 gr kuşbaşı geyik eti - **125 gr** küp küp doğranmış domuz pastırması - **2 yemek kaşığı** bitkisel yağ - **1** kırmızı dolmalık biber - **2** havuç - **2** beyaz havuç (veya yer elması) - **2** soğan - **1** diş sarımsak

Yağı kalın tabanlı bir tencereye alın, geyik eti ve domuz pastırmasını ekleyip kavurun 8-10 dakika pişirin. Biber, havuç, beyaz havuç ve soğanı küp doğrayın; sarımsağı ince doğrayın ve tencereye ekleyin. Ara sıra karıştırarak yaklaşık 8 dakika pişirin.

Adım 2

200 gr mantar (örneğin kanlıca, porcini veya kültür mantarı) - **10 gr** kuru porcini mantarı - **8** kuru erik - **2 yemek kaşığı** domates salçası - **200 ml** kırmızı şarap - **500 ml** av eti suyu veya et suyu - **6 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,25 tatlı kaşığı** kimyon tohumu (bütün veya öğütülmüş) - **2** defne yaprağı - **4** tane yenibahar - **4** tane ardıç tohumu

Taze mantarları 2 cm'lik parçalar halinde doğrayın, kuru mantarları ıslatıp doğrayın. Kuru erikleri 1 cm küpler halinde doğrayın ve hepsini gulaşa ekleyin. Kısa bir süre için soteleyin, ardından domates salçasını ekleyip bir süre pişirin. Kırmızı şarap, et suyu ve Kikkoman Soy Sauce'u ekleyin. Kimyon, defne yaprağı, yenibahar ve ardıç tanelerini ilave edin, karıştırın. Kaynadıktan sonra kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak yaklaşık 1,5 saat kısık ateşte pişirin.

Adım 3

Hamur topları (dumpling) :

1 dilim tam buğday ekmeği veya tost ekmeği - **250**

0,5 küp yaş maya (21 gr)
0,5 tatlı şeker
kaşığı
1 yumurta sarısı
Ek olarak:
1 dilim dilim tam buğday ekmeği
0,25 tatlı taze çekilmiş karabiber
kaşığı
0,25 tatlı toz kırmızı biber
kaşığı
0,5 tatlı kuru mercanköşk
kaşığı
0,25 demet demet düz yapraklı
maydanoz

gr un - **0,5 tatlı kaşığı** tuz - **125 ml** süt - **0,5** küp yaş maya (21 gr) - **0,5 tatlı kaşığı** şeker - **1** yumurta sarısı
Ekmeği küp doğrayın. Un, tuz, süt, ufalanmış maya, şeker ve yumurta sarısını pürüzsüz bir hamur haline getirin. Ekmek küplerini hamura ekleyin, üzerini örtüp sıcak bir yerde yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamuru uzun bir rulo haline getirin ve kaynar suyun buharında veya buharlı pişirme aparatında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Adım 4

1 dilim dilim tam buğday ekmeği - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **0,25 tatlı kaşığı** toz kırmızı biber - **0,5 tatlı kaşığı** kuru mercanköşk - **0,25 demet** demet düz yapraklı maydanoz
Ekmek diliminin kabuklarını kesin, küçük parçalara ayırın. Gulaşı koyulaştırmak için ekleyin. Karabiber, kırmızı biber ve mercanköşkle tatlandırın. Maydanozu yıkayıp kurulayın, yapraklarını ayıklayın. Hamur rulolarını dilimleyin, gulaşla birlikte tabaklara alın, maydanozla süsleyin ve servis edin.