

Goulash boêmio de veado com cogumelos

Tempo total **130 Mins.** 40 Mins. Tempo de preparação **90 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

4 Porções

Para o goulash:

600 g	de carne de veado cortada em cubos
125 g	de bacon em cubos
2 colheres de sopa	de óleo vegetal
1	pimento vermelho
2	cenouras
2	pastinacas
2	cebolas
1	dente de alho
200 g	de cogumelos (por exemplo, chanterelles, porcini, champignon)
10 g	de cogumelos porcini secos
8	ameixas secas
2 colheres de sopa	de polpa de tomate
200 ml	de vinho tinto
500 ml	de caldo de carne de caça
6 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
0,25 colheres de chá	de sementes de cominhos (inteiras ou moídas)
2	folhas de louro
4	bagas de pimenta da Jamaica
4	bagas de zimbro
Para os dumplings:	
1 fatia	fatia de pão escuro ou torrada
250 g	de farinha simples

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o goulash:

600 g de carne de veado cortada em cubos - **125 g** de bacon em cubos - **2 colheres de sopa** de óleo vegetal - **1** pimento vermelho - **2** cenouras - **2** pastinacas - **2** cebolas - **1** dente de alho
Aqueça o óleo numa caçarola ou frigideira de fundo grosso e doure a carne de veado e o bacon durante 8 a 10 minutos. Corte o pimento, as cenouras, as pastinacas e as cebolas em cubos, pique bem o alho e adicione à frigideira. Frite durante cerca de 8 minutos, mexendo ocasionalmente.

Passo 2

200 g de cogumelos (por exemplo, chanterelles, porcini, champignon) - **10 g** de cogumelos porcini secos - **8** ameixas secas - **2 colheres de sopa** de polpa de tomate - **200 ml** de vinho tinto - **500 ml** de caldo de carne de caça - **6 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **0,25 colheres de chá** de sementes de cominhos (inteiras ou moídas) - **2** folhas de louro - **4** bagas de pimenta da Jamaica - **4** bagas de zimbro

Corte os cogumelos frescos em pedaços com cerca de 2 cm, demolhe e pique os cogumelos porcini secos, corte as ameixas em cubos de 1 cm e adicione tudo ao goulash. Refogue rapidamente, junte a polpa de tomate e cozinhe por alguns instantes. Adicione o vinho tinto, o caldo de caça e o Molho de Soja Kikkoman. Adicione os cominhos, as folhas de louro, a pimenta da Jamaica e as bagas de zimbro, deixe ferver, cubra e cozinhe em lume brando por cerca de 1 hora e meia, mexendo ocasionalmente.

Passo 3

0,5 colheres de sal
de chá
125 ml de leite
0,5 cubo de levedura fresca
(21 g)
0,5 colheres de açúcar
de chá
1 gema de ovo
E ainda:
1 fatia fatia de pão escuro
0,25 de pimenta
colheres de
chá
0,25 de malagueta em pó
colheres de
chá
0,5 colheres de manjerona seca
de chá
0,25 ramo de salsa
punhado

Para os dumplings:

1 fatia de pão escuro ou torrada - **250 g** de farinha simples - **0,5 colheres de chá** de sal - **125 ml** de leite - **0,5** cubo de levedura fresca (21 g) - **0,5 colheres de chá** de açúcar - **1** gema de ovo
Corte o pão em cubos. Misture a farinha, o sal, o leite, o fermento esfarelado, o açúcar e a gema de ovo até obter uma massa homogênea. Adicione os cubos de pão, cubra e deixe levedar num local quente durante cerca de 1 hora. Molde a massa num rolo comprido e cozinhe a vapor sobre água quente ou num cesto para cozinhar a vapor durante cerca de 20 minutos.

Passo 4

1 fatia fatia de pão escuro - **0,25 colheres de chá** de pimenta - **0,25 colheres de chá** de malagueta em pó - **0,5 colheres de chá** de manjerona seca - **0,25 punhado** ramo de salsa
Corte a côdea do pão e rasgue-o em pedaços pequenos. Use-o para engrossar o goulash e, em seguida, tempere com pimenta, malagueta em pó e manjerona. Lave e seque a salsa e, em seguida, retire as folhas. Corte o rolo de dumplings em fatias, disponha-os nos pratos com o goulash, decore com a salsa e sirva.