

Böömiläinen liha-sienigulassi

kokonaisaika **130 min** 40 min esivalmistelut 90 min valmistus

AINEKSET

4 annosta

Gulassi:

600 g	hirven tai peuran lihaa kuutioina
125 g	pekonia kuutioina
2 rkl	kasviöljyä
1	punainen paprika
2	porkkanaa
2	palsternakkaa
2	sipulia
1	valkosipulinkynsi
200 g	tuoreita sieniä (metsäsieniä tai herkkusieniä)
10 g	kuivattuja tatteja
8	kuivattua luumua
2 rkl	tomaattisosetta
200 ml	punaviiniä
500 ml	riistalientä
6 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
0,25 tl	kuminaa (kokonaisena tai jauhattuna)
2	laakerinlehteä
4	maustepippuria
4	katajanmarjaa

Leipäknöodeli:

1 viipale	siivu täysjyväleipää/-paahtoleipää
250 g	vehnä jauhoa
0,5 tl	suolaa
125 ml	maitoa
0,5	pala hiivaa (21 g)
0,5 tl	sokeria
1	keltuainen

Lisäksi:

VALMISTUS

Vaihe 1

Gulassi:

600 g hirven tai peuran lihaa kuutioina - **125 g** pekonia kuutioina - **2 rkl** kasviöljyä - **1** punainen paprika - **2** porkkanaa - **2** palsternakkaa - **2** sipulia - **1** valkosipulinkynsi
Kuumenna öljy padassa ja ruskista lihakuutioita ja pekonia 8–10 minuuttia. Paloittele paprika, porkkanat, palsternakat ja sipulit, silppua valkosipuli ja lisää kaikki pataan. Paista välillä sekoittaen n. 8 minuuttia.

Vaihe 2

200 g tuoreita sieniä (metsäsieniä tai herkkusieniä) - **10 g** kuivattuja tatteja - **8** kuivattua luumua - **2 rkl** tomaattisosetta - **200 ml** punaviiniä - **500 ml** riistalientä - **6 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,25 tl** kuminaa (kokonaisena tai jauhattua) - **2** laakerinlehteä - **4** maustepippuria - **4** katajanmarjaa
Paloittele tuoreet sienet n. 2 cm paloiksi. Liota kuivatut sienet ja silppua ne. Paloittele luumut n. 1 cm paloiksi. Lisää sienet ja luumut pataan. Kuullota hetki ja lisää sitten tomaattisose. Keitä vielä hetki ja lisää punaviini, riistaliemi sekä Kikkoman soijakastike. Lisää kumina, laakerinlehdet, maustepippurit ja katajanmarjat, peitä kannella ja anna kiehua hiljaa n. 1½ tuntia välillä sekoittaen.

Vaihe 3

Leipäknöodeli:

1 siivu täysjyväleipää/-paahtoleipää - **250 g** vehnä jauhoa - **0,5 tl** suolaa - **125 ml** maitoa - **0,5** pala hiivaa (21 g) - **0,5 tl** sokeria - **1** keltuainen
Leikkaa leipä kuutioiksi. Sekoita jauhot, suola, maito, murennettu hiiva, sokeri ja keltuainen sileäksi taikinaksi. Taittele sekaan leipäkuutiot,

1 viipale siivu täysjyväleipää
0,25 tl vastajauhettua pippuria
0,25 tl chilijauhetta
0,5 tl kuivattua meiramia
0,25 nippu nippu lehtipersiljaa

peitä kulho ja anna kohota lämpimässä paikassa tunnin verran. Muotoile taikinasta pitkulainen pötkö ja höyrytä sitä höyrytysritilässä n. 20 minuuttia.

Vaihe 4

1 viipale siivu täysjyväleipää - **0,25 tl**
vastajauhettua pippuria - **0,25 tl** chilijauhetta - **0,5**
tl kuivattua meiramia - **0,25 nippu** nippu
lehtipersiljaa

Leikkaa leipäviipaleen reunat pois ja revi se pieniksi paloiksi. Sekoita palat gulassin joukkoon sen sakeuttamiseksi ja mausta sitten pippurilla, chilillä ja meiramilla. Huuhtelee ja kuivaa persilja ja nypi siitä lehdet. Viipaloi leipäknöödeli, asettele lautasille gulassin kanssa ja koristele annokset persiljalla.