

# HOMEMADE BAGELS





## HOMEMADE BAGELS

„Ein Bagel kommt selten allein“ besagt eine altbekannte kulinarische „Weisheit“ - denn die amerikanischen Kult-Brötchen „mit Loch“ schmecken einfach so lecker, dass man gar nicht genug von ihnen bekommen kann. Vor allem, wenn sie richtig frisch sind, außen knusprig und innen herrlich weich. Solche Bagels gibt es nicht zu kaufen, die kann man nur selbst machen ...

Ob herhaft mit Räucherlachs und Frischkäse, exotischem Orient-Ratatouille oder süßer Ananas und Kokosflocken: mit unseren köstlichen Rezepten gelingen die Homemade-Bagels ganz leicht.

HOMEMADE  
**BAGELS**



Edition  
Fackelträger



# INHALT

## Einleitung

### **New-York-Bagels**

New-York-Bagels

Chili-Mascarpone und Avocado

Kräuterbutter und Käse-Frittata

Lachstatar und Lollo Rosso

Tandoori-Hähnchen und Rosinen-Chutney

Parmaschinken und Kerbel-Dip

Räucherlachs und Frischkäse

Roquefort-Creme und Birne

Kartoffel-Tortilla und Aioli

Roastbeef und Thai-Dressing

Waldorfsalat und Radicchio

Koriander-Bagels und Asia-Gazpacho

Kümmel-Bagels und Kartoffelsuppe

Pinienkern-Bagels und Minestrone

Kürbiskern-Bagels und grüne

Erbsensuppe mit Basilikum

Meersalz-Bagels und Mittelmeer-Linsensuppe

Mohn-Bagels und Zwiebelsuppe mit Greyerzer

Oregano-Bagels und Tomatensuppe  
Sesam-Bagels und Karottensuppe  
Sonnenblumenkern-Bagels und Avocado-Limetten-Suppe  
Thymian-Bagels und provenzalische Gemüsesuppe

## **Fingerfood-Bagels**

Fingerfood-Bagels  
Asia-Kräuteromelett  
Avocadopüree und Tomaten  
Curry-Eiersalat  
Bohnencreme und gebratene Zucchini  
Eingelegte Tomaten und Makrele  
Orient-Ratatouille  
Tatar und Wachteleier  
Graved Lachs und Forellenkaviar  
Wasabi-Creme und Forelle  
Ziegenfrischkäse und Physalis

## **Party-Bagels**

Party-Bagels  
Asia-Mix  
A la Quattro Stagioni  
Bifteki und Tzatziki  
Salade niçoise

## **Quiche-Bagels**

Quiche-Bagels

Feta und Dill

Cheddar und Koriander

Lauch und Speck

Paprika und Peperoni

Parmesan und Bergkäse

## **Süße Bagels**

Süße Bagels

Ananas und Kokosflocken

Aprikosen und Mandeln

Banane und Schokolade

Frischkäse und Walnüsse

Joghurt und Studentenfutter

Mascarpone und Orange

Nougatcreme und Schokolade

Ricotta und Waldbeeren

Sahnequark und Erdbeeren

Preiselbeeren und Datteln

Impressum

## **Bagel? Bagel!**

Das sind doch diese ... genau diese handtellergroßen, runden Hefeteigbrötchen mit Loch in der Mitte! Kennt sicher jeder, der schon einmal in New York oder sonst irgendwo in Amerika war - denn hier gehören die feinen Backwaren sozusagen zum „täglichen Brot“. Ende des 19. Jahrhunderts kamen die Bagels, damals noch „Beigel“ genannt, mit jüdischen Einwanderern aus Osteuropa nach Amerika. Hier starteten sie ihren unaufhaltsamen Siegeszug. Bereits 1907 gab es in New York 300 Bagel-Bäckereien, und heute ist die industrielle Bagel-Bäckerei ein Milliardengeschäft. Wie viele andere amerikanische Foodtrends hat es auch der Bagel über den großen Teich nach Europa geschafft und ist hier mittlerweile ein überaus beliebter „Snack-Hit“ - allerdings meist fastfoodmäßig, sodass die Fertig-Bagels Gourmetansprüchen oft nicht genügen.

Aber alles kein Problem, denn schließlich kann man köstliche Bagels einfach selbst machen ... Deshalb haben wir für Sie viele raffinierte und delikate Bagelrezepte zusammengestellt - natürlich alle mit Gelinggarantie und höchstem Genussfaktor!

## **Die „Bagel Makers“**

Der Bagel ist - wie viele andere amerikanische Spezialitäten - ein echter „Einwanderer“, der um 1880 aus Osteuropa in New York landete. Die geschichtlich belegten „Bagel-Spuren“ lassen sich bis in das Jahr 1610 zurückverfolgen. In einem Gesetz der Stadt Krakau werden Bagels schriftlich zum ersten Mal erwähnt. Dort sollten nämlich alle Frauen nach der Geburt eines Kindes einen Bagel geschenkt bekommen - weil das frische Mehlgebäck

als stärkend und die runde Bagelform als Symbol des Lebens galt.

Für die ersten Bagel-Bäcker, die sich in New York etablierten, waren die runden Bagels vor allem praktisch. Durch das Loch konnte man das Gebäck an Schnüre und Holzstangen hängen und so an jeder Straßenecke verkaufen.

Bereits 1907 wurde in New York die „Internationale Bagel Bäcker Vereinigung“ gegründet. Der Beruf des „Bagelmakers“ war hoch angesehen und gut dotiert – schließlich wurde alles nach streng geschützten Rezepturen und ausschließlich in Handarbeit gemacht. Anfang der 1960er-Jahre kam dann die erste Bagel-Maschine auf den Markt. Mit ihr konnte man bereits 5000 Bagels pro Stunde produzieren – so wurden die Bagels für jedermann erschwinglich und in kürzester Zeit zum amerikanischen „Nationalgebäck“.

## **Erst kochen, dann backen**

Ihre ungewöhnliche Herstellung macht die Bagels aber auch heute noch zu etwas ganz Besonderem – schließlich sind sie wohl das einzige Gebäck, das vor dem Backen erst einmal gekocht wird! Durch das Vorgaren der Teigrohlinge in leicht gesüßtem Wasser bekommen die Bagels eine glänzende Oberfläche, und ihre Kruste wird dünn und zart.

Heute kommen die zwei „prominentesten“ Bagelarten aus New York und Montreal. Der „New-York-Style-Bagel“ wird aus Mehl, Hefe, Gerstenmalz, Öl, Salz und Wasser gemacht, hat einen Durchmesser von etwa zehn Zentimetern, eine glänzende Kruste und eine dichte Krume. Der „Montreal-

Style-Bagel“ ist etwas kleiner, zarter und süßer - in den Hefeteig kommt Ei und ins Kochwasser Honig statt Zucker.

## **Kultig und kreativ**

Mittlerweile haben die Bagels nicht nur ganz Amerika erobert - auch in Europa gibt es einen regelrechten „Bagel-Boom“. Von London bis Paris, von Berlin bis Madrid - alle lieben das Kultgebäck, und den kreativen Fantasien der Bagel-Bäcker und Bagel-Beleger sind keine Grenzen gesetzt!

Mit unseren Rezepten können auch Sie schnell und einfach zum „Homemade-Bagel-Bäcker“ werden und Familie und Freunde mit immer neuen Kreationen feinster Bagels überraschen. Schließlich heißt es in einem überlieferten Sprichwort nicht umsonst:

„Erst vom dritten Bagel wird man satt“!

# New York BAGELS

AUFGESCHNITTEN, GETOASTET UND BELEGT



Unsere Bagels „New-York-Style“ sind die wahren Klassiker und weltberühmt! Nach diesem Rezept wurden die ersten Bagels in Amerika gebacken, die man übrigens ganz ursprünglich als Beilage gegessen hat - zum Beispiel zu delikaten Suppen. Ihren kulinarischen Siegeszug „all around the world“ haben sie dann als Sandwiches mit raffiniertem Belag angetreten und so Feinschmecker von Hollywood bis Bollywood zu echten Bagel-Fans gemacht. Den belegten „Urbagel“ mit Räucherlachs und Frischkäse essen coole Detektive in düsteren New-York-Krimis ebenso gerne wie Fernsehstars in Daily Soaps oder der amerikanische Präsident ... Das Rezept finden Sie selbstverständlich hier in diesem Kapitel - und dazu viele neue, innovative und kreative Bagel-Ideen!

# New-York-Bagels

— Für 8 normale Bagels, 1 Party-Bagel oder 20 Fingerfood-Bagels —

## DAS BRAUCHT MAN:

500 g Weizenmehl (Type 550, extra backstark)  
1 Pck. Trockenhefe  
2 EL Zucker  
1 EL Gerstenmalz (Sirup, aus dem Bioladen oder Reformhaus)  
1 EL Salz  
2 EL Pflanzenöl  
1 Ei (Größe M)  
Mehl zum Ausrollen

## UND SO WIRD'S GEMACHT:

- 1 Mehl mit Hefe, 1 EL Zucker, Gerstenmalz, Salz, Öl und 280–300 ml lauwarmem Wasser mischen.



- 2 Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teigkugel in eine saubere Schüssel geben und 1 Stunde abgedeckt an einem zugfreien Platz gehen lassen. Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



- 3 Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in acht gleich große Portionen teilen.



- 4 Jede Teigportion zuerst zu einer etwa 2-2,5 cm dicken und 15-16 cm langen Rolle formen. Dann die Enden der Rolle zusammenkleben, sodass Kringel entstehen.



- 5 Backofen auf 220 °C vorheizen. 4 l Wasser mit dem restlichen Zucker in einem großen Topf aufkochen

lassen. Je zwei Bagel-Rohlinge in das kochende Wasser geben, mit einer Schaumkelle vorsichtig vom Boden lösen und ca. 40 Sekunden garen. Dann die Bagels mit der Schaumkelle umdrehen und auf der zweiten Seite noch einmal 40 Sekunden köcheln lassen. Herausnehmen und so weiterverfahren, bis alle Bagels vorgegart sind.



- 6 Backblech mit Backpapier auslegen und die vorgegarten Bagels mit ausreichend Abstand darauf verteilen. Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel gut verrühren und die Bagels mit einem Küchenpinsel gründlich damit bestreichen (und je nach Rezept mit Mohn, Sesam u.s.w. bestreuen). Bagels im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene für 35–40 Minuten hellbraun und knusprig backen.



### Tipp