



Bagels

Folge 3

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 2-3 Stunden

Zubereitungszeit: 20min

Bagels Teig

450g Weissmehl

4 TL Zucker

1 ½ TL Salz

2 TL Trockenhefe

3 dl Wasser

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazu giessen, mischen, ca. 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Teig in 8 Stücke teilen, diese zu Kugeln formen. Mit einem leicht bemehlten Finger oder Kellenstiel in der Mitte je ein Loch machen. Teigringe um den Finger oder Stiel kreisen lassen, bis eine Öffnung von ca. 2 cm Ø entsteht. Bagels auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ungefähr eine Stunde aufgehen lassen.

Bagels im knapp siedenden Salzwasser beidseitig je ca. 2 Minuten kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen, auf das Backpapier zurücklegen. Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad für 10 Minuten backen.

Brisket

1,5 bis 2 kg Rinderbrust (Brisket)
2 EL grobes Salz
2 EL Senf
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Paprika (geräuchert oder süss)
1 EL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver
200g Kalbsfond
1 Zwiebel, grob gehackt
4-5 Knoblauchzehen, zerdrückt
2-3 Lorbeerblätter
1-2 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Rinderbrust mit den Gewürzen marinieren und am besten über Nacht einziehen lassen.

Das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und mit einem Deckel bei 180 Grad für 2-3 Stunden weich schmoren.

Anschliessend das Brisket kurz stehen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.

Kabis Salat

100g Kabis
20g Essig
10g Apfelsaft
20g Olivenöl
Salz und Pfeffer
Wenig Kümmel
5g Senf

Zubereitung

Den Weisskabis fein schneiden und mit dem Salz mischen. Kabis mit dem Essig, Apfelsaft, Öl und Pfeffer mischen. Von Hand gut durchkneten und kurz ziehen lassen.

Bagels füllen mit Fleisch

Für 4 Personen

4 El Senf
8 El Kabissalat
20 Scheiben Brisket
10 Scheiben Essiggurken

Zubereitung

Bagels aufschneiden mit Senf bestreichen und etwas beträufeln mit der Schmorsauce. Anschliessend füllen mit Kabissalat, Essig Gurken und dem Brisket.

Bagels füllen vegetarisch

Zubereitungszeit 10min

Für 4 Bagels

4 Bagel

4 El Senf

8 El Kabissalat

10 Scheiben Essiggurken

10 Kräuterseitlinge

200g Teriyaki Sauce

Zubereitung

Kräuterseitling in Scheiben schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten und mit Teriyaki Sauce glasieren. Den Bagel kurz in einer Pfanne an toasten und mit Senf bestreichen. Den Bagel Füllen mit dem Salat den Essiggurken den Glasierten Kräuterseitlingen und zu klappen.