Bagel mit Frischkäse und Roastbeef

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 8 Stück

24 Scheiben	gebratenes Roastbeef vom Schweizer Rind
50 g	Butter
3 dl	kalte Milch
20 g	Hefe
1 EL	Zucker
500 g	Mehl
4 g	Salz
1 Beutel	Natron
30 g	Sesam
8	Radieschen mit Grün
300 g	Frischkäse
1 1/2 EL	grober Senf
30 g	Zwiebelsprossen oder Kresse

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

531	kcal
25 g	Eiweiss
49 g	Kohlenhydrate
25 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Den Bagel kann man auch mit feinen Scheiben von Kalbs- oder Schweinsbraten belegen. Die Radieschen nach Belieben durch Scheiben von Gurken, Tomaten oder gebratenen Zucchetti ersetzen.

Zubereitung

1. In einer Pfanne Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd ziehen, Milch mit Zucker und Hefe beifügen und verrühren. ¼ der Mehlmenge beifügen und alles glatt rühren. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Nach 30 Minuten das restliche Mehl in eine Schüssel geben, Salz untermischen, den Vorteig beifügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Stiel eines Holzlöffels gut bemehlen, jeweils durch eine Teigkugel drücken und mit kreisender Bewegung so lange ausformen, bis ein gleichmässiger Ring mit einem Loch in der Mitte entstanden ist. Die Bagels mit einem Tuch bedeckt nochmals 10?15 Minuten aufgehen lassen.

4 Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5 In einer Pfanne reichlich Wasser mit Natron aufkochen. Jeweils 3?4 Bagels auf einmal hineingeben und knapp 1 Minute vorgaren. Mit einer Schaumkelle sorgfältig wenden und nochmals 30 Sekunden garen. Herausheben, gut abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Sesam bestreuen.

6 Die Bagels im heissen Ofen auf der mittleren Rille 15?20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

7 Das Grün von 1?2 Radieschen fein hacken. Alle Radieschen in feine Scheiben hobeln. Frischkäse mit Radieschengrün und Senf mischen.

8 Die BaglesBagels waagrecht halbieren und die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen. Den unteren Teil mit Roastbeef, Radieschen und Zwiebelsprossen oder Kresse belegen und mit der oberen Gebäckhälfte decken.