



New York Bagel mit Lachs

Was architektonisch das Empire State Building oder die Freiheitsstatue für New York sind, ist kulinarisch der Bagel: ein Wahrzeichen.

Jüdische Immigranten, die ab 1880 vor Pogromen im zaristischen Russland und Polen flüchteten, brachten das runde Gebäck, damals noch **jiddisch** »Bejgl«, nach New York. Sie eröffneten kleine Bäckereien, vor allem in der Lower East Side, in denen sie Bagels in Handarbeit herstellten. Seinen Siegeszug in den gesamten USA trat der Bagel erst in den 1960er Jahren mit der Erfindung einer Maschine an, die die serielle Produktion ermöglichte. Auch wenn der Bagel mittlerweile von New Yorkern jedweder Herkunft adoptiert wurde, hat er seinen Ruf als traditionell jüdisches Essen nicht verloren. Das merkt man auch daran, dass seine typischen Begleiter Lachs und Frischkäse auch von manchem Nichtjuden mit dem jiddischen »Lox« und »Schmier« bezeichnet werden. Zu diesem klassischen Belag gibt es übrigens eine interessante Theorie. Es heißt, dass die Kombination aus Frischkäse und Räucherlachs – der wie Schinken aussieht – eine unterschwellige Herausforderung der jüdischen Speisegesetze sei, die es verbieten, Fleisch und Milch zusammen zu verzehren.

Jiddisch, Alltagssprache der osteuropäischen Juden mit deutschen, hebräischen und slawischen Elementen.

Füllung pro Bagel:

1 Scheibe Räucherlachs
2 EL Doppelrahmfrischkäse
Rote Zwiebelringe nach Belieben
Dill
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Bagel quer aufschneiden und leicht antoasten. Die untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen und eine Schicht Räucherlachs auflegen. Dünn gehobelte Zwiebelringe und frischen Dill aufstreuen. Die obere Bagelhälfte wieder aufsetzen und sofort servieren!

