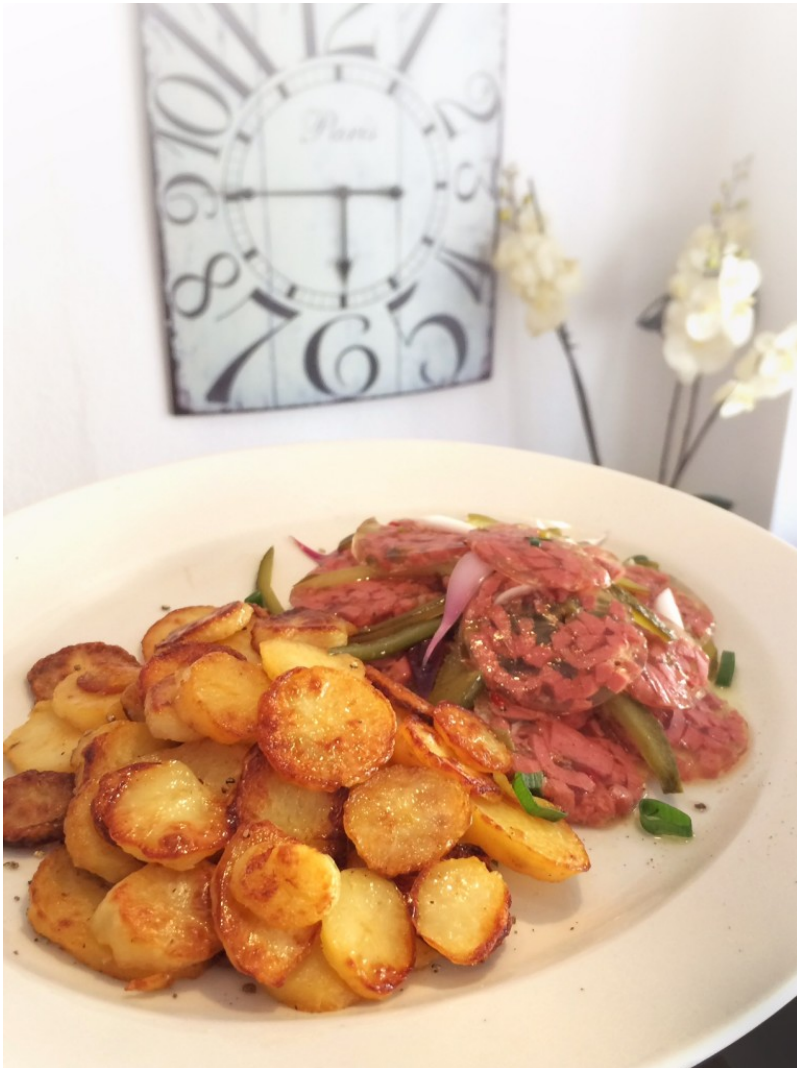


Badische Brägele und angemachte Sulzwurst



Badische Leibspeise

Brägele sind Bratkartoffeln. Sie gehören zu den Leibspeisen der Badener. Vorausgesetzt sie sind gut gemacht. Wichtig ist die geeignete Sortenwahl beim Kartoffeleinkauf. Ich bevorzuge die Sorten Moorsieglinde, Sieglinde, Annabelle, Nicola oder die alte Sorte Selma.

Ist die Liebingsorte gewählt geht`s ans Zubereiten. Zwei Arten haben sich bewährt. Entweder das sehr langsame Braten der rohen Kartoffelscheiben in Schmalz. Dabei lege ich die rohen Kartoffelscheiben vor dem Anbraten 30 Minuten in kaltes Wasser. Dann die Kartoffeln abseihen und abtropfen lassen. Dabei wird etwas Stärke ausgespült und die Kartoffel werden besonders knackig und knusprig. Wer möchte nutzt das

Kartoffelwasser für Suppen, Eintöpfe oder zum Blumen gießen.

Die zweite Variante ist etwas bequemer. Dabei werden die Kartoffeln vorgekocht. Ich habe die zweite Variante für unser heutiges Rezept ausprobiert. Hier ist die Anleitung zum Nachkochen. Guten Appetit!

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg gute Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder festkochend (z.B. Annabelle, Sieglinde, Nicola oder Selma)
- 500 g Sulzwurst (Alternativ geht auch Fleischwurst oder Regensburger)
- 3 EL Öl
- 6 EL Essig
- 2 TL Senf
- 1-2 rote Zwiebeln
- Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
- 6 Essiggurken aus dem Glas
- Öl oder Schmalz zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 25-35 Minuten gar kochen (je nach Größe).
Tipp: Am besten am Vortag vorbereiten. Kartoffeln sollen nach dem Garen auskühlen.

Die Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne die Kartoffelscheiben mit Schmalz oder Öl langsam goldbraun braten. Das darf je Seite 15 Minuten dauern.

In der Zwischenzeit die Sulzwurst in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Essig, 3-4 EL von Essiggurkenfond, Salz, Pfeffer, Senf und Öl mischen.

Zwiebel in Scheiben oder Spalten schneiden. Essiggurken in Scheiben oder Streifen schneiden. Dann Zwiebeln und Essiggurken in das Dressing geben. Zuletzt die Wurstscheiben mit dem Dressing anmachen. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Brätele (Bratkartoffeln) mit der angemachten Wurst servieren. Mit Schnittlauch- oder Frühlingszwiebelröllchen bestreuen.

Tipp: Besonders aromatisch werden die Brätele wenn ein kleines Stück schwarzgeräucherter Speck mitgebraten wird.

