Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Badische Brägele und Salat von der Sulzwurst

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 Brägele (Bratkartoffeln) mit der angemachten Wurst servieren. Mit Schnittlauch- oder Frühlingszwiebelröllchen bestreuen.

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