



Brägeln heißt auf Deutsch: gemütlich braten.

Brägeln und glänzen

Brägele, Kartoffelsalat, Kopfsalat – Urmeter der Badischen Küche

Aus etwas Einfachem das Beste machen. Alle reden davon, wenige können es. Gelungene Brägele sind ein zuverlässiges Zeichen für handwerkliche Sorgfalt in der Küche. Aber auch Verlotterung oder kulinarische Unfähigkeit offenbaren Brägele, wie andere Zeigergerichte auch. Man denke an Fleischkuchle, Kartoffelsalat oder Kopfsalat. Vom Freiburger Ur-Feinschmecker Franz Schneller (1889 - 1968) gibt es dazu den schönen und ewig wahren Satz: „Und es lässt sich sagen: von der Art wie ein grüner Salat bei Tisch erscheint, sind Rückschlüsse auf alles, was eine Küche hervorbringt, zu ziehen.“ Damit wäre alles gesagt, zu bunten Fitnessstellern, Grünschnittdeponien und Staunässe.

Lauwarm, glänzend, schlonzig. Souverän ausbalanciert auf dem schmalen Grat zwischen nicht mehr bissfest und noch nicht Brei: wie Brägele gilt auch Kartoffelsalat als Indikator einer handwerklich exakten Küche. Ohne echte

Brühe und aromatische Kartoffeln kein guter Kartoffelsalat. Viele Pinzettenköche können schon deshalb keinen Kartoffelsalat, weil sie kein Gefühl für Basisgerichte haben. Plagiatoren glauben nach drei Tagen Österreich, sie könnten mangelnde Sorgfalt durch Zugabe von Gurkenscheiben kaschieren. Grobfinger verhunzen alles mit Zwiebelkeilen. Schurken beleidigen den Gast mit kaltem Fertigmörtel aus dem Eimer. Wenige, ganz wenige machen einfach ihre Arbeit. Etwa im *Ochsen* in Emmendingen-Wasser, wo badischer Kartoffelsalat seit Jahr und Tag in Referenzqualität serviert wird. In einem kleinen Glasteller, lauwarm, glänzend, überhaucht mit etwas fein geschnittener Petersilie. Eine stille Delikatesse, die Extra-Portion für 3,50 Euro.

Brägele sind eine Kulturform der Bratkartoffel: dünner, subtiler und krustiger als ihre ordinäre Verwandtschaft. Brägele sind typisch badisch, zum besseren Gelingen braucht es etwas Zeit. Brägeln heißt auf deutsch gemütlich braten. Man könnte die Sache so angehen: am Vortag gekochte, festkochende Kartoffeln schälen, in möglichst dünne Scheibchen hobeln oder Stifte reiben (was Brägele in Richtung der Schweizer Rösti rückt). Wichtig ist eine große, eingebraute Pfanne, die nach dem Brägeln nur ausgerieben wird und kein Spülmittel sieht. Ob beschichtet, emailliert oder blankes Eisen ist sekundär. Brägeln heißt nicht sauscharf anbraten, aber auch nicht sanft ziehen lassen. Beim Brägeln finden Pfanne, Hitze und Kartoffeln zueinander. Butterfett heiß werden lassen, manche nehmen auch Schmalz von Schwein oder Gans, was mehr Tiefe (und Schwere) gibt. Häufiger Fehler: zu viel Kartoffeln in zu kleiner Pfanne, also zu wenig Röstaromen.

Wer Kruste mag, bringt maximal einen Zentimeter Kartoffeln in die Pfanne und drückt mit einem Spatel etwas an. Erst eine Seite mehr als goldgelb fertig brägeln, dann die ganze Fuhre möglichst in einem Rutsch wenden (durch Stürzen auf einen Teller), dann die andere Seite fertig brägeln. Nichts in der Pfanne herumjagen, keine Zwiebeln, kein Speck! Kartoffeln, Kruste, Röstaromen.

Wer Referenzen sucht, findet gelungene Varianten im *Rebstock* in Scherzingen (vgl. Kolumne vom 10.02.2017), im *Hirschen* in Merzhausen (gehobelt/bürgerlich), oder in der *Krone* in Freiamt-Mußbach (gestiftet/feinbürgerlich).



Freiburger Wunder – Brägele & Meerblick. Das neue Buch von Wolfgang Abel erscheint Mitte April, es kann ab sofort vorbestellt werden: oaseverlag.de