



Badisches Dreierlei selber machen: Bibiliskäs mit Wurstsalat & knusprigen Brägele

Dieses Rezept für Badisches Dreierlei vereint traditionell selbstgemachten Bibiliskäs aus frischer Milch, herzhaften Wurstsalat in einer feinen Vinaigrette und goldbraun knusprige Brägele. Mit meinen Tipps gelingt dir dieser Klassiker der regionalen Küche absolut stressfrei und du schmeckst pure Heimat!

Kochutensilien

- Einmachglas

Zutaten

Zutaten Bibiliskäs

- 2 Liter Rohmilch oder Vorzugsmilch
- Lab
- 1 Salatsieb

Zutaten Wurstsalat

- 400 g Lyoner oder Fleischwurst
- 1 weiße Zwiebel
- 1 TL Dijon-Senf
- 5 EL Weißweinessig
- 10 EL Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

Zutaten Brägele (Bratkartoffeln)

- Kartoffeln, festkochend (vom Vortag)
- 1 Zwiebel
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Petersilie



Zubereitung

Schritt 1: Bibiliskäs zubereiten

- Gib die Rohmilch in eine Schüssel und bringe sie auf Zimmertemperatur. Füge das Lab hinzu und lasse das Ganze abgedeckt etwa 12 Stunden ruhen, bis die Masse andickt.
- Gieße die Masse in ein feines Sieb/Salatsieb und lasse die Molke für einige Stunden abtropfen.
- Stürze den frischen Bibiliskäs in eine Schüssel und schmecke ihn mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab (wer mag, hebt noch frischen Schnittlauch unter).

Schritt 2: Herzhaften Wurstsalat anmachen

- Schneide die Lyoner (oder Fleischwurst) in feine Streifen. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
- Gib Dijon-Senf, Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer in einen Salatshaker oder ein Schraubglas und schüttle alles zu einer feinen Vinaigrette.
- Mische die Wurststreifen, die Zwiebelwürfel und das Dressing in einer Schüssel gut durch und lass den Wurstsalat mindestens 15 Minuten ziehen.

Schritt 3: Knusprige Brätele braten

- Schäl die gekochten Kartoffeln vom Vortag und schneide sie in gleichmäßige, ca. 0,5 cm dicke Scheiben.
- Erhitze eine Pfanne auf hoher Stufe und gib erst dann das Butterschmalz hinein.
- Brate die Kartoffelscheiben von beiden Seiten goldbraun an. Wende sie nicht zu früh! Erst zum Schluss die Zwiebelwürfel zugeben, mit braten und mit Salz, Pfeffer (und nach Wunsch etwas Muskat) würzen.

Schritt 4: Anrichten & Genießen

- Richte die heißen Brätele zusammen mit dem kühlen Wurstsalat und einem großzügigen Klecks Bibiliskäs auf den Tellern an. Garniere alles mit frischen Zwiebelringen und etwas Petersilie.