Що приготувати з курки: 10 рецептів української та німецької кухні від ТМ Маршалок

Автор: ТМ «Маршалок» · Оновлено: листопад 2026 · Час читання: 10 хв

З курки на вечерю найшвидше приготувати картопляну запіканку з курячим рулетом, шпецле з грибами або німецьку картоплю з копченими гомілками або Нижче — 10 рецептів: 5 українських і 5 німецьких, із вагою продуктів, часом і температурою духовки.



Українська й німецька кухні мають спільну основу: картопля, гриби, капуста, вершки й сир. Тому курятина однаково добре «почувається» і в борщовій каструлі, і у швабській сковороді. У цій добірці ми поєднали обидві традиції та використали курячі продукти ТМ «Маршалок» із Білої Церкви.

У рецептах є два типи продуктів, і різниця між ними важлива. **Готові до споживання** (рулет «З філе курки», окорочок і гомілки варено-копчені) лише розігріваємо або додаємо в кінці. **Напівфабрикати** (пельмені «Курячі», люля-кебаб, самса) обов'язково проходять термообробку за інструкцією на пакованні.

Які страви можна приготувати з курятини?

№	Страва	Кухня	Час	Порцій	Продукт «Маршалок»
1	Картопляна запіканка з рулетом і грибами	Українська	60 хв	4	Рулет «З філе курки»
2	Крученики з куркою, грибами та сиром	Українська	55 хв	4	Рулет «З філе курки»

3	Суп із пельменями та галушками	Українська	40 хв	5	Пельмені «Курячі»
4	Картопляний пиріг із курятиною	Українська	75 хв	6	Рулет «З філе курки»
5	Запечені гомілки з картоплею	Українська	55 хв	4	Гомілки курячі в/к
6	Картопляний ауфлауф	Німецька	70 хв	4	Рулет «З філе курки»
7	Фрикадельки з теплим картопляним салатом	Німецька	40 хв	4	Люля-кебаб з м'ясом курки
8	Шпецле з куркою та грибами	Німецька	30 хв	4	Рулет «З філе курки»
9	Квашена капуста з копченим окорочком	Німецька	50 хв	4	Окорочок курячий в/к
10	Картопляні оладки з куркою та сирним соусом	Німецька	45 хв	4	Рулет «З філе курки»

Українська кухня: 5 домашніх рецептів із куркою

1. Суп із курячими пельменями та галушками

Порцій: 5 · Час: 40 хв · Продукт: пельмені «Курячі»

Ключова ідея: не варити бульйон годину, а дати йому смак пельменів. Це напівфабрикат, тому його варимо з морозильної камери, без розморожування.

Інгредієнти: вода 2 л, картопля 400 г, морква 1 шт., цибуля 1 шт., пельмені «Курячі» 400 г, борошно 100 г, яйце 1 шт., вода для галушок 50 мл, лавровий лист, кріп.

1. Закип'ятіть воду, додайте картоплю кубиками, варіть 10 хв.
2. Додайте цибулю й моркву, підсмажені на олії.
3. З борошна, яйця й води замісіть густе тісто, відкладайте ложкою галушки.
4. За 8–10 хв до готовності додайте пельмені й варіть за часом на пакованні.
5. Подавайте з кропом і ложкою сметани.
6. **Секрет:** пельмені віддають бульйону жир і спеції, тож сіль додавайте наприкінці, після проби. Сезонніше за гороховий суп — тільки страви з гороху в нашому блозі.



2. Курячі крученики з грибною начинкою

Порцій: 4 · Час: 55 хв · Продукт: рулет «З філе курки»



Крученики — українська класика, а ми загортаємо начинку в тонкі налисники. Вийшов хрусткий верх і соковитий центр.

Для налисників: 2 яйця, молоко 250 мл, борошно 100 г, олія 1 ст. л. **Начинка:** рулет 150 г, печериці 200 г, цибуля 1 шт., сир 80 г. **Заливка:** вершки 15–20 % 200 мл.

1. Замісіть рідке тісто, випечіть 8 тонких налисників.
2. Обсмажте цибулю з грибами, додайте рулет, нарізаний соломкою, і подрібнений сир.
3. Загорніть начинку конвертиками, викладіть щільно у форму.
4. Залийте вершками й запікайте при 180 °C 15–20 хв.

Секрет: гриби смажте без накривання, інакше начинка буде мокрою. З іншим варіантом — з бринзою — знайомтесь у рецепті крученики по-київськи з грибами.

3. Картопляна запіканка з курячим рулетом і грибами

Порцій: 4 · Час: 60 хв · Продукт: рулет «З філе курки» варено-копчений



Це запіканка на основі картопляного пюре — така, як готували в українських хатах із залишків святкової вечері. Копчений рулет дає їй аромат, якого не дасть жодна спеція.

Інгредієнти: картопля 800 г, рулет 250 г, печериці 200 г, цибуля 1 шт., сметана 150 г, яйце 1 шт., твердий сир 100 г, вершкове масло 30 г, зелень.

1. Відваріть картоплю, розімніть із маслом і яйцем.
2. Наріжте цибулю та гриби, обсмажте 8–10 хв до випаровування вологи.
3. Рулет наріжте кубиками 1 см, змішайте з грибами й сметаною.
4. У форму викладіть половину пюре, начинку, решту пюре. Посипте сиром.
5. Запікайте при 180 °C 25–30 хв до золотистої скоринки.

Секрет: рулет уже солоний (1,8 г солі на 100 г), тому начинку не підсолюйте. Більше ідей — у нашій добірці картопляних запіканок із м'ясом і сиром.

4. Картопляний пиріг із курятиною та сиром

Порцій: 6 · Час: 75 хв · Продукт: рулет «З філе курки»

Це пиріг без дріжджів: основа з картоплі замінює борошняне тісто і лишається м'якою навіть наступного дня.

Тісто: варена картопля 600 г, борошно 120 г, яйце 1 шт., масло 40 г. **Начинка:** рулет 200 г, печериці 200 г, цибуля 1 шт., сир 100 г.

1. Розімніть гарячу картоплю з маслом, додайте яйце й борошно, замісіть м'яке тісто.
2. Обсмажте цибулю з грибами, змішайте з рулетом кубиками.
3. Дві третини тіста викладіть у форму з бортиками, зверху начинку та сир, решту тіста розкачайте на кришку.
4. Випікайте при 190 °C 35–40 хв.

Секрет: дайте пирогу постояти 10 хв перед нарізанням. Він однаково смачний теплим і холодним — добре в дорогу. Осінню версію зі стравами з гарбуза шукайте в добірці «Золото осені».

5. Запечені курячі гомілки з картоплею, часником і травами

Порцій: 4 · Час: 55 хв · Продукт: гомілки курячі варено-копчені





Гомілки вже проварені й копчені, тож духовка потрібна їм лише для того, щоб зарум'янитися й прогрітися. Основний час займає картопля.

Інгредієнти: гомілки 800 г, картопля 900 г, цибуля 2 шт., часник 4 зубчики, олія 3 ст. л., паприка 1 ч. л., розмарин 2 гілочки.

1. Картоплю наріжте часточками, змішайте з олією, паприкою, часником і розмарином.
2. Запікайте при 200 °C 30–35 хв.
3. Додайте гомілки та цибулю півкільцями, запікайте ще 12–15 хв.

Секрет: не солите картоплю наперед. У гомілках 2,2 г солі на 100 г, і сіль перейде в соки на деку. Це не сире м'ясо, тож томити його годину не потрібно: воно висохне.

Німецька кухня: 5 оригінальних рецептів із куркою

6. Картопляний ауфлауф (запіканка) із куркою та сиром

Порцій: 4 · Час: 70 хв · Продукт: рулет «3 філе курки»

Auflauf — загальна назва німецьких запіканок: інгредієнти заливають вершково-яєчною сумішшю й запікають. На відміну від української запіканки з пюре, тут ідуть тонкі скибочки сирої картоплі, а ніжність дають вершки й мускатний горіх.

Інгредієнти: картопля 800 г, рулет 250 г, цибуля 1 шт., вершки 20 % 300 мл, яйце 1 шт., сир емменталь або гауда 100 г, мускатний горіх на кінчику ножа, масло 20 г для форми.

1. Нарізайте картоплю скибочками 2–3 мм, цибулю — кільцями, рулет — тонкими скибками.
2. Змастіть форму й викладіть шарами картоплю, цибулю та рулет.
3. Збийте вершки з яйцем і мускатом, залийте.
4. Накрийте фольгою, запікайте при 180 °C 40 хв. Зніміть фольгу, посипте сиром і запікайте ще 15–20 хв.

Секрет: не промивайте нарізану картоплю. Крохмаль загустить соус, і запіканка не буде розтікатися. Для спраги німецького «супового» настрою додайте до меню картопляний суп із ковбасками.

7. Фрикадельки з теплим картопляним салатом

Порцій: 4 · Час: 40 хв · Продукт: люля-кебаб з м'ясом курки

Це швидка версія німецьких Frikadellen. Люля-кебаб від «Маршалок» містить не менше 60 % курячого м'яса та нежирну свинину, тому виходить соковитим без додаткового жиру. Салат — південнонімецький: теплий, на бульйоні й оцті, без майонезу.

Інгредієнти: люля-кебаб 500 г, картопля воскова 700 г, цибуля дрібна 1 шт., гарячий бульйон 100 мл, яблучний оцет 2 ст. л., гірчиця 1 ст. л., олія 3 ст. л., мариновані огірки 3 шт., зелена цибуля.



1. Відваріть картоплю в мундирі 20–25 хв. Очистіть теплою, наріжте кружальцями.
2. Підігрійте бульйон з дрібно нарізаною цибулею, оцтом, гірчицею й олією, залийте картоплю. Дайте постояти 15 хв.
3. Розморожений люля-кебаб обсмажте на гарячій сковороді 3–5 хв, потім доведіть до готовності під кришкою або в духовці при 180 °C.
4. Наріжте навскоси, подайте з салатом, огірками та зеленою цибулею.

Секрет: напівфабрикат має бути повністю готовим: всередині не менше 74 °C, сік прозорий.

8. Шпецле з куркою та грибами у вершковому соусі

Порцій: 4 · Час: 30 хв · Продукт: рулет «З філе курки»

Spätzle родом зі Швабії на південному заході Німеччини. Тісто не розкачують: його продавлюють у киплячу воду, і воно відразу стає ніжною яєчною локшиною.

Шпецле: борошно 250 г, яйця 3 шт., молоко або вода 120 мл, мускатний горіх.
Соус: рулет 200 г, печериці 250 г, цибуля 1 шт., вершки 200 мл, масло 20 г, петрушка.

1. Замісіть тісто до густоти сметани, збийте ложкою до бульбашок, залиште на 10 хв.
2. Проціджуйте через шпецле-прес або друшляк у киплячу солону воду. Коли спливуть, зачекайте ще 1 хв і виймайте.
3. Обсмажте цибулю з грибами 8 хв, додайте рулет смужками й вершки, прогрійте 3–4 хв.
4. Змішайте зі шпецле, посипте петрушкою.

Секрет: солити потрібно лише воду для шпецле. Соус із рулетом уже достатньо солоний.

9. Тушкована квашена капуста з копченим окорочком

Порцій: 4 · Час: 50 хв · Продукт: окорочок курячий варено-копчений



Поєднання квашеної капусти з копченим м'ясом — класика німецької зимової кухні. Курячий окорочок робить її легшою за варіант зі свининою.

Інгредієнти: квашена капуста 600 г, окорочок 2 шт. (близько 500 г), картопля 400 г, цибуля 1 шт., кисле яблуко 1 шт., олія 2 ст. л., кмин 1 ч. л., лавровий лист 2 шт., вода 150 мл.

1. Обсмажте цибулю 3 хв, додайте відтиснуту капусту, тушкуйте 10 хв.
2. Додайте терте яблуко, кмин, лавр, воду та картоплю кубиками.
3. Тушкуйте під кришкою 25 хв.
4. Покладіть окорочок зверху й прогрійте 10–15 хв, не розварюйте.

Секрет: якщо капуста дуже кисла, сполосніть її. Яблуко пом'якшує кислинку краще за цукор. Для свята є більший варіант: запечена рулька з квашеною капустою.

10. Картопляні оладки (Reibekuchen) з куркою та сирним соусом

Порцій: 4 · Час: 45 хв · Продукт: рулет «З філе курки»

Reibekuchen — рейнська назва картопляних деруну. Ми подаємо їх «башточкою» з грибною начинкою й сирним соусом.

Оладки: картопля 700 г, цибуля 1 шт., яйце 1 шт., борошно 2 ст. л., сіль ½ ч. л., олія для смаження. **Начинка:** рулет 150 г, печериці 150 г. **Соус:** вершки 150 мл, сир 80 г.

1. Натругайте картоплю та цибулю, відіжміть сік, додайте яйце, борошно й сіль.

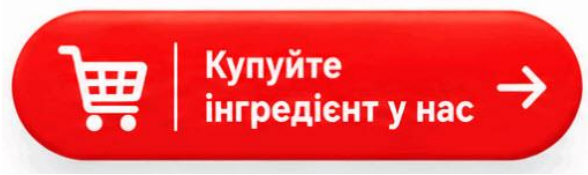
2. Смажте оладки на середньому вогні по 3–4 хв з кожного боку.
3. Обсмажте гриби з рулетом 5 хв. Підігрійте вершки й розчиніть у них сир.
4. Складіть: оладка, начинка, соус, оладка.

Секрет: злийте сік, а крохмаль із дна верніть у масу — оладки триматимуть форму й не темнітимуть.

Які продукти ТМ «Маршалок» використовувати для приготування?

Продукт	Тип	Підготовка	Ккал / 100 г	Білки / 100 г	Сіль / 100 г	Рецепти
Рулет «З філе курки»	Варено-копчений, готовий до споживання	Нарізати, прогріти	106,2	22,5 г	1,8 г	1, 2, 4, 6, 8, 10
Гомілки курячі	Варено-копчені, готові до споживання	Прогріти в духовці	184,6	21,3 г	2,2 г	5
Окорочок курячий	Варено-копчений, готовий до споживання	Прогріти	на упаковці	на упаковці	на упаковці	9
Люля-кебаб з м'ясом курки	Заморожений напівфабрикат (−18 °C)	Смажити 3–5 хв, довести до готовності	265,6	18,3 г	0,7 г	7
Пельмені «Курячі»	Заморожений напівфабрикат	Варити за інструкцією	на упаковці	на упаковці	на упаковці	3
Самса з м'ясом курки	Напівфабрикат	Випікати за інструкцією	на упаковці	на упаковці	на упаковці	швидка вечеря

Рулет і гомілки у вакуумній упаковці зберігаються 20 діб при температурі до +6 °C. Усі курячі делікатеси дивіться в каталозі м'ясних делікатесів, а заморожені продукти — у розділі напівфабрикатів. Замовити можна в онлайн-магазині.



Як правильно поєднувати курятину з овочами, грибами та сиром?

Запам'ятайте три правила, які працюють в обох кухнях:

- **Копчене любить кисле й свіже.** Квашена капуста, мариновані огірки, яблуко, гірчиця врівноважують димний смак.

- **Вершкове любить мускат і зелень.** Для ауфлауфу й шпецле достатньо кінчика ножа мускату й жмені петрушки.
- **Рахуйте сіль.** У готових делікатесах 1,8–2,2 г солі на 100 г. Солите тільки воду для шпецле або картоплю, а соуси пробуйте наприкінці.

Залишки рулету не пропадуть: наріжте їх на осінню шаркутері-дошку або в бутерброди на сніданок.

Часті запитання про приготування курятини (FAQ)

1. Що можна швидко приготувати з курятини на вечерю? Шпецле з грибами й рулетом готується за 30 хв. За 40 хв будуть суп із пельменями «Курячі» або люля-кебаб із теплим салатом. Ще швидше — самса з м'ясом курки: випікайте за інструкцією на упаковці.

2. Які українські страви готують із курки? Курячий суп із галушками, крученики з грибами, картопляні запіканки й пироги, запечену курку з картоплею. У цій статті — п'ять таких рецептів.

3. Які популярні страви з курятини є в німецькій кухні? Hühnerfrikassee, Hähnchenschnitzel, різні Auflauf-запіканки та курка зі шпецле у вершковому соусі.

4. Що приготувати з копченого курячого рулету? Запіканки, пироги, крученики, шпецле, картопляні оладки. Холодним його використовують у салатах і бутербродах.

5. З якими овочами найкраще поєднується курятина? Найкраще — з картоплею, грибами, капустою, морквою, цибулею й гарбузом. Зелень (петрушка, кріп) додається наприкінці.

6. Як приготувати курятину з грибами та сиром? Спочатку смажте гриби до випарування вологи, потім додайте курятину й залийте вершками або сметаною. Сир сипте зверху й запікайте при 180 °C 15–20 хв.

7. Які страви з курятини можна приготувати в духовці? Запіканки (180 °C), ауфлауф (180 °C, 55–60 хв), пиріг (190 °C), крученики (180 °C), гомілки з картоплею (200 °C).

Українська й німецька кухні різні за назвами, але близькі за смаком: картопля, гриби, вершки й коптинка роблять курку ситною й домашньою. Це і є наш підхід — «Смак, який об'єднує». Оберіть рецепт на вечір і скористайтеся продукцією ТМ «Маршалок» з нашого каталогу.

ТМ «Маршалок» — смак, який об’єднує.