Картопляний суп із ковбасками: 5 рецептів ситного обіду з німецьким акцентом

Редакція ТМ «Маршалок» · Оновлено 10 листопада 2026 · Читати ≈ 10 хв

Картопляний суп із ковбасками — це ситний домашній обід, для якого потрібна лише одна каструля та доступні інгредієнти. За 30–45 хвилин можна приготувати густу, ароматну першу страву з м’якою картоплею, овочами й апетитними шматочками ковбасок. При цьому додавати борошно не потрібно: природної густоти супу допомагає досягти звичайний кулінарний прийом — достатньо розім’яти приблизно чверть звареної картоплі та повернути її назад у каструлю.



У цій добірці зібрано п’ять варіантів страви: класичний картопляний суп із варено-копченими ковбасками «Баварськими», насичений «мисливський» із напівкопченими ковбасками, сирний із сулугуні, ніжний крем-суп із хрусткою грудинкою та швидкий сімейний суп із сосисками. Німецький акцент у цих рецептах — це не лише назва страви Kartoffelsuppe, а передусім характерна кулінарна основа: суповий набір овочів (Suppengrün), ароматний майоран і правильний спосіб додавання ковбасок наприкінці приготування, щоб вони зберегли соковитість та смак. Для кожного рецепта ми підібрали продукти власного виробництва ТМ «Маршалок» із Білої Церкви.

Коротко: 4 правила вдалого супу

- Беріть картоплю середньої розварюваності (тип B–C): вона частково розварюється, загущує суп, але шматочки лишаються.

- Варені ковбаски додавайте за 3–5 хвилин до кінця, напівкопчені спершу обсмажте 3–4 хвилини.
- Не солить суп, доки не скуштували: ковбаски вже містять сіль.
- Після вершків не доводьте суп до бурхливого кипіння, лише прогрійте.

Чому картопляний суп із ковбасками — осінній класик

Осінь — сезон картоплі, а вечори вимагають чогось теплого й ситного. Картопляний суп із ковбасками вирішує це без складних продуктів: усе готується в одній каструлі, а копчений смак дає сама ковбаска, тож довго варити бульйон не потрібно. У Німеччині такі страви належать до домашньої кухні й часто стоять поруч із айнтопфом, тобто густою стравою «в одному горщику». Німецька назва супу — Kartoffelsuppe.

Якщо ви любите ковбасу в супах, у нашому блозі є ще солянка з напівкопченою ковбасою, а для вечері без супу підійде картопляна запіканка з м'ясом і сиром.

Що ми запозичили з німецької кухні

Ми переглянули німецькі кулінарні видання (Lecker, Berliner Kurier, t-online) та українські добірки й вибрали те, що справді працює:

- **Суповий набір (Suppengrün).** Основа смаку — морква, селера, порей і петрушка. В українській кухні це морква, стебло або корінь селери та біла частина порею.
- **Майоран.** У рецепті Berliner Kurier прямо сказано, що саме майоран дає саксонському картопляному супу характерний смак.
- **Два способи загущення.** Можна збити суп блендером до крему або лише розім'яти частину картоплі, як у супі з Saitenwürstchen. Базовим ми беремо другий спосіб, а крем-суп винесли в окремий рецепт.
- **Картопля.** Німці беруть борошнисту (mehligkochend) для вершкової густоти. Українському типу B–C вона відповідає найближче.
- **Ковбаски наприкінці.** У німецьких рецептах Wiener Würstchen чи Bockwurst нарізають і лише прогрівають у супі. Окремо смажать шпик.

Таблиця 1. Регіональні німецькі версії

Регіон	Ковбаски	Особливість
Саксонія	Wiener Würstchen	Майоран, паприка, вершки; суп збивають блендером
Тюрингія	Bockwurst	Бекон і м'ясний бульйон, суповий набір
Померанія	без ковбасок у базовому рецепті	Суповий набір, порей наприкінці, щіпка цукру
Kartoffeleintopf	Saitenwürstchen	Картоплю розминають, але не збивають; додають гірчицю

Зверніть увагу: це загальнонімецька страва, а не суто баварська. Слово «Баварські» в нашому тексті стосується лише назви ковбасок.

Яку ковбаску обрати для картопляного супу

У супі важливо, чи ковбаска вже готова до вживання і наскільки виражений у неї смак копчення. Варені ніжніші й найближчі до німецьких Würstchen, напівкопчені дають яскравий аромат диму.

Таблиця 2. Ковбаски й продукти «Маршалок» для супу

Продукт	Тип	Роль у супі	Сіль, г/100 г	Ккал/100 г	Рецепт
Ковбаски «Баварські» варені 1/г	варені	наприкінці, лише прогріти	2,1	424,6	1, 3, 4
Ковбаски «Гриль» напівкопчені 1/г	напівкопчені	спершу обсмажити	2,5	495,0	2
«Мисливські ковбаски» напівкопчені	напівкопчені	димний аромат, легка гострота	на сторінці товару	на сторінці товару	2
Сир «Сулугуні»	розсільний	сирна версія	2,6	—	3
Грудинка «Пікантна» нарізка	сирокопчена	хрусткий топінг	на сторінці товару	—	4
Сосиски «З молоком» варені 1/г	варені	швидкий сімейний суп	на сторінці товару	на сторінці товару	5

Дані про сіль і калорійність — зі сторінок товарів ТМ «Маршалок».

Скільки солі дають ковбаски. У «Баварських» 2,1 г солі на 100 г. Якщо покласти 300 г на 4 порції, це ≈ 6,3 г солі на каструлю, тобто ≈ 1,6 г на порцію ще до того, як ви взяли сільничку. Для ковбасок «Гриль» (2,5 г) це ≈ 1,9 г на порцію. Тому правило просте: солимо наприкінці й після проби.

Різницю між напівкопченими й сирокопченими виробами докладно розібрано в статті «Чим відрізняється сирокопчена ковбаса від напівкопченої».

Базові інгредієнти на 4 порції



Таблиця 3. Основа для всіх рецептів

Інгредієнт	Кількість	Примітка
Картопля тип В–С	700 г	кубики 1,5 см
Морква	1 шт. (≈ 100 г)	дрібний кубик
Селера (стебло чи корінь) або корінь петрушки	80–100 г	український варіант суп. набору
Цибуля	1 шт.	
Бульйон або вода	1–1,2 л	ковбаски вже дають смак
Ковбаски	300 г	залежно від рецепта
Вершки 15–20 %	150 мл	замінник: молоко та 2 ст. л. сметани
Масло солодковершкове	20 г	для засмажки
Майоран сушений	½–1 ч. л.	«підпис» супу
Мускатний горіх, чорний перець	щіпка	
Петрушка	пучок	на подачу

Рецепт 1. Класичний густий суп із ковбасками «Баварські»

4 порції · 15 хв підготовки + 25 хв варіння

Інгредієнти: основа з таблиці 3, 300 г ковбасок «Баварські».



1. **Підготуйте овочі.** Картоплю наріжте кубиками по 1,5 см. Моркву, селеру й цибулю наріжте дрібно.
2. **Засмажте овочі.** Розтопіть масло й смажте цибулю, моркву та селеру 5–7 хвилин, поки вони не стануть м’якими.
3. **Зваріть картоплю.** Залийте картоплю бульйоном або водою, доведіть до кипіння й варіть під кришкою 15–20 хвилин до м’якості.
4. **Загуститьте суп.** Дістаньте приблизно чверть картоплі, розімніть виделкою й поверніть у каструлю. Додайте засмажку.
5. **Додайте вершки та спеції.** Влийте вершки, додайте майоран і мускат, прогрійте 3–5 хвилин на слабкому вогні.
6. **Додайте ковбаски.** Наріжте їх кружальцями й покладіть у суп за 3–5 хвилин до кінця. Вони варені, тож їх лише треба прогріти.
7. **Посоліть після проби** та подавайте з петрушкою.

У «Баварських» багато жиру (40,2 г на 100 г), тому якщо на поверхні з’явилася жирна плівка, зніміть її ложкою.

Рецепт 2. «Мисливський» суп із напівкопченими ковбасками

4 порції · 15 хв підготовки + 30 хв варіння

Інгредієнти: основа з таблиці 3 без вершків, 300 г ковбасок «Гриль» або «Мисливських ковбасок», 1 ч. л. копченої паприки, сметана на подачу.

1. **Обсмажте ковбаски.** Наріжте їх кружальцями й смажте на сухій сковороді 3–4 хвилини до легкої рум’яності. Викладіть на тарілку.
2. **Використайте їхній жир.** На ньому підсмажте цибулю, моркву й селеру 5–7 хвилин, додайте паприку.



3. **Зваріть суп.** Залийте овочі й картоплю бульйоном, варіть 15–20 хвилин, чверть картоплі розімніть.
4. **Поверніть ковбаски.** Додайте їх у суп на 5–10 хвилин, не більше: надовго вони стають сухими, як і в нашій солянці.
5. **Подавайте** зі сметаною, зеленню та скибкою житнього хліба.

Ця версія без вершків, зате з виразним димним ароматом. Сіль «Гриль» (2,5 г на 100 г) дає ≈ 1,9 г на порцію, тож солити варто наприкінці.

Рецепт 3. Сирний картопляний суп із ковбасками

4 порції · 15 хв підготовки + 30 хв варіння

Інгредієнти: основа з таблиці 3, 300 г «Баварських», 100–120 г натертого сиру «Сулугуні».

1. Приготуйте суп за рецептом 1 до моменту додавання вершків.
2. Зменшіть вогонь до мінімального. Сир розведіть у ложці гарячої рідини з каструлі й додайте порціями, помішуючи.
3. Додайте ковбаски й прогрійте 3–5 хвилин, не даючи супу кипіти.
4. Посоліть наприкінці: сулугуні містить 2,6 г солі на 100 г.

Якщо сулугуні збирається грудками, збийте суп занурювальним блендером або замініть сир на моцарелу (4,0 г солі на 100 г, тож солити ще обережніше).



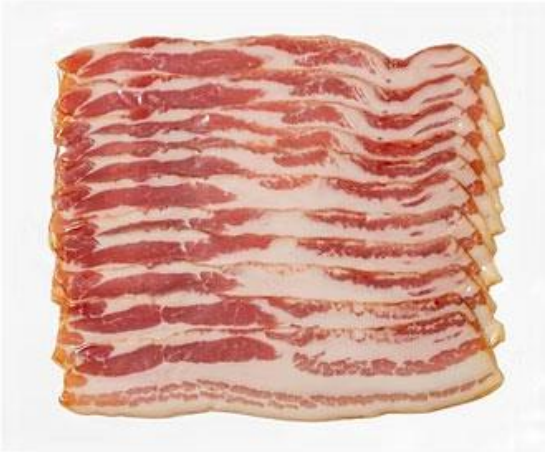


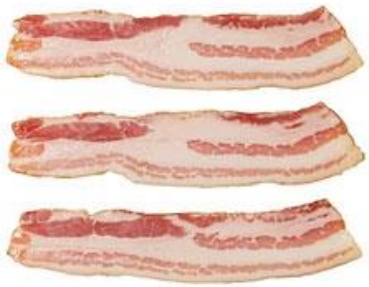
Рецепт 4. Крем-суп із хрусткою грудинкою «Пікантна»

4 порції · 15 хв підготовки + 30 хв варіння

Інгредієнти: основа з таблиці 3, 300 г «Баварських», 6–8 тонких скибок грудинки «Пікантної».

1. **Зваріть основу.** Картоплю з овочами варіть у бульйоні 20 хвилин до повної м’якості.





1. **Збийте блендером** до однорідного крему, влийте вершки, додайте майоран і мускат.
2. **Збийте блендером** до однорідного крему, влийте вершки, додайте майоран і мускат.
3. **Приготуйте хруст.** Скибки грудинки розкладіть на пергаменті й підсушіть 5–8 хвилин при 180 °C, стежачи, щоб не підгоріли.
4. **Додайте ковбаски.** Нарізані кружальця прогрійте в супі 3–5 хвилин.
5. **Подавайте** з «чіпсами» з грудинки зверху.

Грудинка сирокопчена, тому дуже солона: використовуйте її лише як хрусткий акцент, а сам суп майже не солить.

Рецепт 5. Швидкий суп із сосисками для всієї родини

4 порції · 10 хв підготовки + 20 хв варіння

Інгредієнти: 600 г картоплі, 1 морква, 1 цибулина, 1 л води, 4–6 сосисок «З молоком» або «Дитячих», 15 г масла.

1. Картоплю наріжте кубиками по 1 см, моркву натріть, цибулю наріжте дрібно.
2. Підсмажте цибулю з морквою 4–5 хвилин на маслі.
3. Залийте овочі та картоплю водою, варіть 15 хвилин.
4. Додайте сосиски кружальцями, прогрійте 5 хвилин.
5. Посоліть після проби, додайте зелень.
6. Цей варіант без гострих спецій, тому його охоче їдять діти.



Таблиця 4. Порівняння п’яти рецептів

Рецепт	Час	Складність	Ковбаски	Текстура	Для кого
1. Класичний густий	40 хв	Легко	«Баварські»	густий, зі шматочками	на кожен день
2. Мисливський	45 хв	Легко	«Гриль», «Мисливські»	насичений, з димом	для любителів копченого
3. Сирний	45 хв	Середньо	«Баварські» + сулугуні	вершковий	для гостей
4. Крем-суп	45 хв	Середньо	«Баварські» + грудинка	оксамитовий	на вихідні
5. Швидкий із сосисками	30 хв	Легко	«З молоком», «Дитячі»	м’який	для дітей, будні

Секрети й типові помилки

- **Не солити до проби.** Це головна помилка: ковбаски віддають сіль у бульйон, і суп легко пересолити.
- **Не варити ковбаски довго.** Вони вже готові до вживання. Довге варіння робить їх сухими й гумовими.
- **Не кип’ятити суп із вершками.** Після додавання вершків тримайте слабкий нагрів.
- **Обсмажуйте овочі.** Ті, що пройшли через масло, дають глибший смак, ніж просто відварені.
- **Гуща без борошна.** Чверть розім’ятої картоплі загущує суп і зберігає шматочки в тарілці.
- **Додайте майоран наприкінці.** Тоді його аромат лишається яскравим.
- **Дайте супу постояти.** 10 хвилин під кришкою, і смаки об’єднаються.

З чим подавати й як зберігати

До супу підійде житній хліб, підсушені грінки або кубики тосту, обсмажені на пательні. До копчених версій добре пасує зерниста гірчиця. Для рецепта 2 ідеальна подача зі сметаною, а до сирного супу пасує свіжа зелень. Якщо любите квашену капусту на столі, у нас є 10 рецептів страв із квашеної капусти.

Готовий суп зберігайте в закритому контейнері в холодильнику 2–3 доби і розігрівайте на слабкому вогні, не доводячи до кипіння. Терміни зберігання самих ковбас дивіться в нашій таблиці зберігання м’ясних виробів.

Часті запитання (FAQ)

Яку картоплю обрати для супу?

Тип B–C, середньої розварюваності. Вона частково розварюється й загущує суп, але шматочки лишаються цілими.

Як загустити картопляний суп без борошна?

Розімніть виделкою приблизно чверть вареної картоплі й поверніть у суп. Можна також частково збити його блендером.

Коли класти ковбаски в суп?

Варені (на кшталт «Баварських») за 3–5 хвилин до кінця. Напівкопчені спершу обсмажте 3–4 хвилини, а в суп додайте на 5–10 хвилин.

Які ковбаски найкраще підходять для картопляного супу?

Варені дають ніжний смак і найближчі до німецьких Würstchen. Напівкопчені («Гриль», «Мисливські») додають виразний аромат копчення. Порівняння є в таблиці 2.

Скільки солі класти в суп із ковбасками?

Спершу скуштуйте. Ковбаски «Баварські» дають ≈ 1,6 г солі на порцію, «Гриль» ≈ 1,9 г (з розрахунку 300 г на 4 порції), тому додаткової солі часто потрібно мало.

Чим замінити вершки?

Молоком зі сметаною (150 мл молока та 2 ст. л. сметани) або в сирній версії сулугуні.

Чи можна готувати суп на воді без бульйону?

Так. Ковбаски й засмажені овочі дають достатньо смаку, як і в нашій солянці.

Чи підходить суп для дітей?

Так, рецепт 5 без гострих спецій. Для малюків обирайте сосиски «Дитячі» й слідкуйте за кількістю солі.

Чи можна заморожувати суп?

Краще заморозити основу без вершків і сиру, а вершки додати після розігрівання: після розморожування молочні супи можуть змінювати текстуру.

Де купити ковбаски «Маршалок»?

У фірмових магазинах ТМ «Маршалок» у Білій Церкві, на сайті marshalok.com.ua та в онлайн-магазині marshalok.ps.me.

Підсумок: який суп обрати сьогодні

Хочете класику: беріть рецепт 1 із «Баварськими». Любите дим: готуйте «мисливський» суп із «Гриль». На вечір із гістьми підійде сирний, на вихідні крем-суп з хрусткою грудинкою, а для швидкої сімейної вечері сосиски «З молоком». Усі продукти зі статті можна купити в магазинах ТМ «Маршалок» у Білій Церкві, на сайті marshalok.com.ua та в онлайн-магазині. Обирайте ковбасні вироби, м’ясні делікатеси та сири й молочні продукти.

Читайте також у блозі

- Що приготувати з напівкопченої ковбаси: 10 простих рецептів
- Картопля з напівкопченою ковбасою на пательні
- Страви з гороху: 10 смачних ідей із м’ясними виробами
- Усі рецепти в блозі «Маршалок»

ТМ «Маршалок» — смак, який об’єднує.