

4 правила вдалого супу

- Беріть картоплю середньої розварюваності (тип B–C).
- Додавайте ковбаски за 3–5 хвилин до кінця приготування.
- Не соліть суп, доки не скуштували: ковбаски вже містять сіль.
- Після вершків не доводьте суп до бурхливого кипіння.

Базові інгредієнти на 4 порції

Інгредієнт	Кількість	Примітка
Картопля (тип B–C)	700 г	кубики 1,5 см
Морква	1 шт. (≈ 100 г)	дрібний кубик
Селера або корінь петрушки	80–100 г	український варіант супового набору
Цибуля	1 шт.	
Бульйон або вода	1–1,2 л	ковбаски вже дають смак
Ковбаски	300 г	залежно від рецепта

Яку ковбаску обрати для супу

У супі важливо, чи ковбаска вже готова до вживання і наскільки виражений у неї смак копчення.

Продукт	Тип	Роль у супі	Сіль, г/100 г	Ккал/ 100 г
Ковбаски «Баварські»	варені	наприкінці, лише прогріти	2,1	424,6
Ковбаски «Гриль»	напівкопчені	спершу обсмажити	2,5	495,0
«Мисливські ковбаски»	напівкопчені	димний аромат	—	—
Сосиски «З молоком»	варені	швидкий сімейний суп	—	—

Регіональні німецькі версії

Регіон	Ковбаски	Особливість
Саксонія	Wiener Würstchen	Майоран, паприка, вершки
Тюрингія	Bockwurst	Бекон і м'ясний бульйон
Померанія	без ковбасок	Суповий набір, порей
Kartoffeleintopf	Saitenwürstchen	Картоплю розминають, додають гірчицю

Чому картопляний суп із ковбасками — осінній класик

Це ситна страва з простих інгредієнтів, яка швидко готується в одній каструлі. Німецький акцент — це майоран, суповий набір і правильне додавання ковбасок наприкінці.