# СУПЫ

## Суп с колбасой

## Айнтопф относится к заправочным супам. «Заправочными» они называются потому, что в конце приготовления их заправляют обжаренными корнеплодами, луком, специями и приправами. Как следствие — потрясающее разнообразие вкусов и оттенков.

Почему немецкие хозяйки готовят айнтопф в день «большой стирки»

Вкусное, сытное и простое блюдо? Легко! Обратимся к немецкому традиционному супу Eintopf. В переводе это означает «один горшок». И недаром! По сути, домашний айнтопф это и первое блюдо, и второе!

В рецепт входят мясо, копчености, кровяная колбаса, картофель, капуста, лук репчатый и порей, болгарский перец... Вместо мяса и мясных копченостей можно использовать рыбу. Не возбраняется присутствие грибов и бобовых: чечевицы, гороха, фасоли. С таким изобилием ингредиентов суп получается наваристым и ароматным, густым и вкусным.

Айнтопф является бескрайним полем для экcпериментов. При таком рецептурном разбросе ошибиться в приготовлении невозможно. Следуя пошаговым рецептам и сверяясь с фото, вы сварите отличный айнтопф. Даже не имея опыта в кулинарии!

Но при чем же, спросите вы, большая стирка? А вот при чем! Хозяйка приготовляла айнтопф, а затем могла заняться и стиркой. И стирать со спокойной душой, ведь семья сыта и довольна.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_