

# Spargel Suppentopf



## Zutaten:

1 Kilogramm	<b>weißer Spargel</b>
1 Kilogramm	<b>leicht mehlig Kartoffel</b>
8	<b>Mettwürstchen</b>
1 mittel große	<b>Zwiebel</b>
1 Becher	<b>süße sahn</b>
1 Prise	<b>Salz</b>
1 Prise	<b>Zucker</b>
½ Teelöffel	<b>Majoran</b>
1 Messerspitze	<b>Muskatnuss</b>
1 Messerspitze	<b>Pfeffer</b>



## Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden
2. Schalen und Endstücke in 1 Liter Wasser, mit einem Stück Butter und einer Prise Zucker auskochen
3. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
4. Mettwurstchen in dünne Scheiben schneiden
5. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
6. Mettwurstchen in einen großen, kalten Topf geben
7. langsam auf Hitze kommen lassen, damit das Fett ausbrät
8. Zwiebel dazu geben und mitschmoren
9. wenn alles etwas gebräunt ist, die Kartoffeln, Spargel und Zucker dazugeben
10. die Spargelbrühe leicht salzen und pfeffern
11. dann aufgießen, die Zutaten sollen knapp bedeckt sein
12. alles Aufkochen und ca. 15 Minuten kochen lassen
13. dann die süße Sahne zugeben und umrühren,
14. die Suppe dickt jetzt etwas an
15. mit Majoran, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken
16. vor dem Verzehr einmal aufkochen lassen
17. wird die Suppe am Vortag gekocht wird, ohne Sahnezugabe rasch abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen
18. vor dem Servieren die Sahne einrühren, fertig.