



Suaussat. Grønlandsk suppe

*1 kg fersk eller saltet kød af sæl eller hval, eller 2 kg fersk eller saltet fugle-,
fåre- eller svinekød - 3 l vand (salt) - 3 gulerødder - 2 porrer eller 1 løg
- 1 selleri eller majroe - $\frac{3}{4}$ kg kartofler - 80 g fine byggryn (1½ dl)
eller 80 g risgryn (1 dl) - peber*

Der beregnes ca. 1 kg kød uden ben og ca. 2 kg kød med ben. Sæt det vaskede kød over i kogende vand; hvis kødet er salt, må det udvandes først. Dybfrosset kød kan lægges uoptøet i gryden, når der beregnes ekstra tid til kogning. Fjern skummet, tilsæt salt, hvis kødet er fersk, og skum igen. Lad suppen koge langsomt, til kødet er mørt. Kog byggryn og hele grøntsager på suppen den sidste halve time, de hele skrællede kartofler ca. 20 minutter og porrerne skåret i ringe 8—10 minutter.

Smag suppen til og servér den med de udskårne grøntsager og kødet skåret i terninger. Kødet kan også spises til suppen. Der sættes brød på bordet, og til sæl- og svinekød tillige sennep.

På alke kan koges en meget velsmagende suppe.