

Vorfreude schönste Freude



Da ja im Moment die Truthahnzeit ist und Sie gern kochen, hier ein hochinteressantes Gericht:

Truthahn mit Whisky

Man kaufe einen Truthahn von 5 Kilo (für 6 Personen) und eine Flasche Whisky. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.

Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen. Ofen auf 200 Grad einstellen.
Dann ein Glas Whisky einschenken und auf ein gutes Gelingen trinken!
Anschließend den Truthahn auf ein Backblech legen und in den Ofen schieben.
Nun schenke man sich zwei Gläser Whisky ein und trinke erneut auf ein gutes Gelingen!

Nach 20 Minuten das Thermostat auf 250 Grad stellen damit es ordentlich brummt.
Danach schenke man sich drei weitere Whisky ein und trinke auf ein gutes Gelingen!

Nach halm Schdunde Ofen öffnen, wenden und den Braten überwachen.
Die Fisskiefleche ergreifen unnd sich eins hinner die Binde kippen.
Nach ner weiteren albernen Schunde lllangsam bis zzzum
Ofen hinschlendeern un die Trute rumwenden.
Darauf achtn, sisch nitt die Hand zu verbrenn aan die Schaiss - Ohfnddür.
Sisch weidere vier odde fünf Wixki innen Glas sisch dann unnd so.
Di Drute weehrent drrai Schdunddn (iss auch egal) waiderbraan un seehn Minud`n pinkeln.
Wenn üernwi möchlich, sssumm Trathuhn hinkrieschn unnd s Vviiich an`n Ooh`n ziehn. Nommal nen Schlugg geneehmign unnd anschliesnt widda fasuchen, dass Biiest rauszukrriiegen.
Den fadammt`n Vogel vom Bodd`n aufflääsen unnd uff ner Bladde hinrichten.
Uffbass`n, dass nitt Ausrutschn uff`m schaiissfettiicchn Küchnbodn.
Wenn sisch drossdem nitt fameidn fassuchn widda
aufSuschichtnodersohahahaisallesjaeeehscheißeeggaall!!!!!!!!!!

Ein wenig schlaaafen.

Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen.

Viel Spaß beim Nachkochen un guden Abbedied(nur bedingt empfohlen)

