

Spezialrezept vom Knödelschorsch

Truthahn mit Whisky

Zutaten für 6 Personen:

1 Truthahn von sechs Kilo
2 kleine Liter Whisky
Speckstreifen
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Zunächst zum Finger locker machen ein großes Glas Whisky trinken.
- Truthahn mit Speckstreifen belegen.
- Das Truthahntier dann schnüren, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben.
- Backofen auf 200° C einstellen.
- Dann ein großes Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken.
- Anschließend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben.
- Nun schenke man sich zwei schnelle große Gläser Whisky ein.
- Wieder auf ein gutes Gelingen trinken.
- Den Thermostat nach 20 Minuten auf 250° C stellen, damit es ordentlich brummt.
- Danach schenke man sich drei weitere Whisky ein.
- Nach halm Schdunde öffnen, wenden und den Braten überwachen.
- Die Fisskief flasche ergreiff unn sich eins hinner die Binde kippen.
- Nach ner weiteren albernen Schunde langsam bis zzum Ofen hinschlenderen und die Trute rumwenden.
- Drauf achtn, sisch nitt die Hand zu vabrenn an di Schaisss-Ohfndür.
- Sisch waidere ffünff odda siehm Wixki innen Glas sisch unn dann unn so.
- Di Drute weehrennt drrai Schunrint (iss auch egal) waiderbraan.
- All sehn Minud´n pinkeln
- Wenn irrtwi möchlich, sum Trathuhn hinkrieschn unn den Ohwn aus´m Viech ziehn.
- Nommal en Schlugg geneemign.
- Un anschliesnt wida fasuchen, das Biest rauszukriegn.
- Den fadammt´n Vogel vom Boden aufläsen unn uff ner Bladde hinrichten.
- Uffbasse, das nitt Ausrutschn auffm schaiSSFettichn Kühnbodn.
- Wenn sisch droßdem nitt fameidn, fasuhn wida auf ruschichtnodersohahahahisallesjaeeehscheissegaal!!!!!!!!!!!!
- Ein wenig schlafen.
- Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen.