

Rezept der Woche: Truthahn mit Whisky

Man kaufe einen Truthahn von fünf Kilo (für sechs Personen) und eine Flasche Whisky.
Dazu Salz, Pfeffer, Oliven, Öl und Speckstreifen.
Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben.
Ofen auf 200 Grad einstellen.
Dann ein Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken.
Anschließend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben.
Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke wieder auf gutes Gelingen.
Den Thermostat nach 20 min. auf 250 Grad stellen, damit es ordentlich brummt.
Danach schenk man sich drei weitere Whisky ein.
Nach halb Schunde öffnen, wenden und den Braten überwachen.
Die Fiskieflasche ergreife und sich eins hinner die Binde kipp.
Nach 'ner weitem albernem Schunde langsam bis zum Ofen hinschlendern und die Trute rumwenden.
Drauf achten, sich nicht die Hand zu verbrennen an der Schaisss-Ofenduer.
Sich während fünf oder sechs Wixki innen Glas sich und dann und so.
Die Trute wehrent drin Schunn'nt (isst auch egal)
waidersbraun und alle sechs Minuten pinkeln.
Wenn über zwei möglicherweise, zum Truthahn hinkriechen und den Ohren aus'm Vieh ziehen.
Nimm ein Schlugg genehmigen und anschließend wider waschen, das Biest rauszukriegen.
Den fadammten Vogel vom Boden auflösen und auf der Platte hinrichten.
Uffbasen, dass nicht Ausrutschen auf'm schaissefettigen Küchboden. Wenn sich drossdem nicht fameiden waschen wider aufschichtend soahahaisallesjaeeeehscheissegaaal!!!!!!

Ein wenig schlafen.

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

Viel Spaß beim Nachkochen