

Rezept von XXXXX (Name der Redaktion bekannt ;-))

Truthahn mit Whisky

für 6 Personen

Zutaten

1 Truthahn von fünf Kilo (für sechs Personen), 1 Flasche Whisky, 3 Teeöffel Salz, 3 Teelöffel Pfeffer, 150ml Olivenöl, 200g Speckstreifen.

Zubereitung

1. Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und das Olivenöl in die Pfanne geben
2. Ofen auf 200 Grad einstellen
3. Dann ein Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken.
4. Anschließend den Truthahn in Ofen schieben.
5. Nun schenke man sich noch zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke wieder auf gutes Gelingen.
6. Den Thermostat nach 20 min. auf 250 Grad stellen, damit es ordentlich brummt.
7. Danach schenke man sich drei weitere Whisky ein.
8. Nach halm Schdunde öffnen, wenden und den Braten überwachen. Die Fiskieflasche ergreiff unnn sich eins hinner die Binde kippen.
9. Nach `ner weitem albernem Schuunde langsam bis zum Ofen hinschlendern uhn die Trute rumwenden. Drauf achtn, sisich nitt die Hand zu vabrenn an die schaiyss Ohfndür.
10. Sisich waidere ffünff odda siehm Wixki innen Glas sisich unnn dann unnn so.
11. Di Drute weehrent drrei Schunn`nt (iss auch egal) waiderbraan un all ssehn Minud`n pinkeln.
12. Ween üürntwi möchlich, ssum Trathauhn hinkrieschn unnn den Owen aus`m Viech ziehn.
13. Nommal een Schlugg geneemign un anschliesnt wida fasucehn, das Biest rauszukriegn. Den fadammt`n Vochel vom Boden aufläsen un uff der Bladde hinrichtn. Uffbasse, dass nitt Ausrutschn auf`m schaiyssfettichn Küchenbodn.
14. Wenn sisich drossdem nitt fameidn, fasuhn wida aufssuschichtn oder so haha is alles jaeeehschaissegaaa!
15. Ein wenig schlafen.
16. Am nächsten Tag die Truthahnstücken mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen.

Zeitbedarf

18-24 Stunden

