

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 ergreife und sich ein bisschen die Binde kippen.
9. Nach `ner weitem albernem Schuunde langsam bis zum Ofen hinschlendern und die Trute rumwenden. Drauf achten, sich nicht die Hand zu verbrennen an die schaisse Ofendür.
10. Sisch weidere fünf odde sieh Wixki innen Glas sisch und dann und so.
11. Di Drute weehrent drei Schunn`nt (iss auch egal) widerbraun und all sehn Minuten pinkeln.
12. Wenn ürrntwi möchlich, ssum Trathuhn hinkrieschn und den Owen aus`m Viech ziehn.
13. Nommal ein Schlugg geneemign und anschließt wida fasucehn, das Biest rauszukriegn. Den fadammt`n Vochel vom Boden auflösen und auf der Blatte hinrichten. Uffbasse, dass nicht Ausrutschen auf`m schaissefettichn Küchenboden.
14. Wenn sisch drossdem nicht fameidn, fasuhn wida aufssuschichtn oder so haha is alles jaeehschaissegaaa!
15. Ein wenig schlafen.
16. Am nächsten Tag die Truthahnstücken mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen.

Zeitbedarf

18-24 Stunden

