



# TRUTHAHN MIT WHISKEY

## EIN KOCHREZEPT DER SILVESTERLICHEN ART

für 6 Personen

- ✦ Man kaufe einen Truthahn von 5 Kilo (für 6 Personen) und eine Flasche Whiskey.
- ✦ Dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.
- ✦ Den Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazu geben.
- ✦ Den Ofen auf 200 °C einstellen. Dann ein Glas Whiskey einschenken und auf ein gutes Gelingen trinken.
- ✦ Anschließend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben.
- ✦ Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whiskey ein und trinke wieder auf ein gutes Gelingen.
- ✦ Den Thermostat nach 20 Minuten auf 250 °C stellen, damit es ordentlich brummt.
- ✦ Danach schenke man sich drei weitere Whiskey ein.
- ✦ Nach halb Stunde den Ofen öffnen, wenden und den Braten überwachen.
- ✦ Die Fiskieflasche ergreifen und sich ins Innere der Binde kippen.
- ✦ Nach einer weiteren halben Stunde langsam zum Ofen hinschleudern und die Trude rumwenden.
- ✦ Darauf achten, sich nicht die Hand zu verbrennen an die Schaissohndüer.
- ✦ Sich wieder effentlich odda siehm Wixki innen Glas sich und dann und so.
- ✦ Die Trude wehrent drrai Schunn'nt (iss auch ejal) widerbraan und all ssehn Muid'n pinkeln.
- ✦ Wenn überntwi mochlisch, ssum Truthahn hinkrieschn und den Ohwn aus'm.
- ✦ Viech ziehn. Nommal ein Schlugg geneemign und anschließt wida fasuchn, das Biest rauszukriegen.
- ✦ Den fadammt'n Vogel vom Boden aufblasen und uff ner Blatte hinrichtn.
- ✦ Uffbasse, dass nicht Ausrutschn auff'n schaisffettichn Kuechnboden.
- ✦ Wenn sich droesdem nicht famaidn, faasuhn wida aufschichtn oder so hahaha isa alles ja eeeh-scheissegaal!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
- ✦ Ein wenig schlafen.
- ✦ Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise und Aspik kalt essen.
- ✦ Viel Spaß beim Nachkochen.

Guten Appetit!