



Für alle Männer, die Silvester beschlossen haben, ihrer Frau im neuen Jahr in der Küche zu helfen, hier ein nicht ganz ernst zu nehmendes Rezept für die ersten Kochversuche!

## „Truthahn mit Whisky“

Man kaufe einen Truthahn von fünf Kilogramm und eine Flasche Whisky, dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.

### Zubereitung:

Truthahn salzen, pfeffern, mit Speckstreifen belegen, schnüren und etwas Olivenöl hinzugeben. Ofen auf 200° einstellen. Dann ein Glas Whisky auf gutes Gelingen trinken. Anschliessend den Truthahn auf ein Backblech in den Ofen schieben.

Nun schenke man sich zwei schnelle Glas Whisky ein und trinke nochmals auf gutes Gelingen. Nach ca. 20 min. den Thermostat auf 250° stellen, damit es ordentlich brummt!

Danach schenke man sich drei Whisky ein. Nach ne halbe Stunde Ofn öffnen, Truthahn wenden und den Braten bewachen. Die Fisskief Flasche ergreifen und sich eins hinne Binde kippen.

Nach na weitem albernem Schtunne langsam bis zum Ofn hinschleudern und die Trute rumwenden. Drauf achten, sich mit die Hand zu wabrenn an die schaißs Ofntür. Waidre ffünf odde siehm Wixky innern sisch un so.

Drute weehrent odrei Schdunn (is auch egal) waiderbrumm und alle ssehn minuden pinkeln gehen. Wenn üentwie möchlich, ssum Truthahn hinkrieschen und den Ofn aus dem Vieeh ziehn.

Nommal n Schlugg genemign un  
anschliesnt wida fasuchn, das Biest  
rauszukriegn. Den fadamtn Vogel  
vonen Bodn aufläsen un uff ner Blladde  
herrichtn. Uffbasse, dass nit Ausrutschn  
auffm Schaisfettichn Kühnbodn.  
Wenn sisch drossdem nitt famaids  
läscht, wida fasuchn.

Ein wenig Schlafen. Am nächsten Tag  
den Truthahn mit Mayonnaise und  
Aspirin kalt essen!

Viel Spass wünscht Ihnen

[www.NurVomFeinsten.com](http://www.NurVomFeinsten.com)

PS. Klappt auch mit Absinth, Rum oder  
anderen Spirituosen!