Truthahn in Whisky

Man kaufe einen Truthahn von fünf Kilo für sechs Personen und eine Flasche Whisky, dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.

Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und ein wenig Olivenöl dazugeben.
Ofen auf Stufe 7 während zehn Minuten vorwärmen.

Sich ein Glas Whisky einschenken.
Anschliessend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben.

Kochmuetze
Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke diese.
Das Thermostat nach 20 Minuten auf 8 stellen, damit es ihn richtig drannimmt.
Man schenke sich drei weitere Gläser Whisky ein.
Nach einer halben Dunde öffnen, wenden und den Braten überwachen.

Die Fiskiflasche ergreiff und sich eins hinter die Binde kippen.
Nach einer weiteren halben Stunde bis zum Ofen hinschlendern und die Trute rumwenden.
Darauf achten sisch an der verdammten Obendöre nischt die Hand su ferbrenenn.
Sich weitere fünf oder sechs Wiskigläser sisch oder so.

Die Drude während dreis Schtunden raten und sich alleswansig Piluten beissen,
wenn mögli zum Trut kriechen und den Ofen aus dem Vieh ziehen.

Whiskey
Nomal einen Schluggenehmigen und wieder versuchen das Biest rauszugriegen.
Den Trut vom Boooden auflesen, mit einem Tuch abdurgten un auf eine Bladde hinrichten.
Paa uff, das du nicht uff d Schnurre gheisch, weggen dem Fett auf dem Blöddli-Blöddli-bo...
Wenn sich dorschdem nicht vermaiden läsd, fersuchen sich widder aufzurichten.

Ein wenig schlafen.
Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise kalt essen, selbstverständlich nachdem
man die ganze Schweinerei vom Vorabend aufgeräumt hat !

VIEL SPASS BEIM FESTESSEN !

Euer Admin