

## Gebratener Truthahn mit 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 etwas Olivenöl dazugeben.

Ofen auf etwa 200° C einstellen. Dann ein Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken. Anschließend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben.  
Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke wieder auf gutes Gelingen.

Den Thermostat nach 20 min. auf 250° C stellen, damit es ordentlich brummt.  
Danach schenke man sich drei weitere Whisky ein.

Nach halm Schdunde öffnen, wenden und den Braten überwachen.  
Die Fisskief Flasche ergreife und sich eins hinner die Binde kipp.  
Nach `ner weiteren albern Schunde langsam bis zum Ofen hinschlendern und die Trute rumwenden. Drauf achten, sich nicht die Hand zu Verbrennen an die Schaisss-Ofendür.

Sich während fünf oder sechs mal innen Glas sich und dann und so.  
Die Trute wehrent drin Schunn `nt ( iss auch egal ) wiederbraten und all sehen.

Minuten pinkeln.

Wenn irrtümlich möglicherweise, zum Truthahn hinkriechen und den Ofen aus dem Viech ziehen.

Nochmal ein Schluck genehmigen und anschließend wieder versuchen, das Biest rauszukriegen.

Den fadamtigen Vogel vom Boden auflösen und auf der Platte

Uffbasse, das nicht Ausrutschen auf dem schaisffettigen Kühnboden.

Wenn sich trotzdem nicht fände, fassuh wieder auf

ruschichtnodersohahahaisallesjaeeehscheissegaaal !!!!!!!!

Ein wenig schlafen.

Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen.

Viel Spaß beim Nachkochen.