



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Truthahn in Whisky 😊

Für 6 Personen

von Uta Friedrichsen
November 1999

Zutaten

- Truthahn von fünf Kilo
- Speckstreifen
- 1 FL Whiskey
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Vorbereitungszeit: etwas länger

Zubereitung

Den Truthahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und ein wenig Olivenöl dazugeben.

Den Ofen auf Stufe 7 (etwa 250 Grad) während 10-15 Minuten vorwärmen. Sich ein Glas Whisky einschenken.

Anschließend den Truthahn auf einem Bratblech in den Ofen schieben.

Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke diese.

Den Thermostat nach 20 Minuten auf 8 stellen, damit es ihn richtig drannimmt. Man schenke sich drei weitere Gläser Whisky ein.

Nach einer alben 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 sich an der verdammten Obenduere nicht die Hand su ferbrenenn.

Sich weitere fünf oder sechs Wiskiglaeser sich oder soo. Die Drude während dreis Shtunden raten und sich alle wansig Piluten beissen, wenn moegli. Zum Trut kriechen und den Offen aus dem Viech ziehen.

Nomal einen chlug genehmigen 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 Blaeddli-blaeddli-bo.

Wenn'sich dorschdem nicht vermaiden läsd, fersuchen sich widder aufzurichten. Ein wenig schlapfen.



Am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise kalt essen, selbstverständlich nachdem man das ganze Bordell vom Vorabend aufgeräumt hat.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

