

Ente mit Whiskey

Man kaufe eine Ente von 3 Kilo (für 6 Personen) und eine Flasche Whisky. Dazu Salz, Pfeffer, Oliven und Speckstreifen. Ente mit Speckstreifen belegen, schneiden, salzen, pfeffern und etwas Oliven dazugeben. Ofen auf 200 Grad einstellen.

Dann ein Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken. Anschließend die Ente auf einem Backblech in den Ofen schieben. Nur schenke man sich zwei schnelle Gläser Whiskey ein und trinke wieder auf gutes Gelingen.

Den Thermostat nach 20 min. auf 250 Grad 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 Fischeflasche ergreifen und sich ein bisschen die Binde kippen.

Nach einer weiteren halben Stunde langsam bis zum Ofen hinschleudern und die Hände wenn die Hände verbrennen an der Schiffs-Ofenwand.

Sich währenddessen ein bisschen Whisky in ein Glas geben und dann und so die Hände wehren damit die Schokolade (ist auch egal) widerbraun und alle ein bisschen pinkeln.

Wenn möglich, zum Ende hinkriechen und den Ofen aus dem Viech ziehen.

Normal ein Schluck genehmigen und anschließend wieder fassen, das Biest auszukriegen. Den fadammten Vogel vom Boden auflösen und auf der Blatte hinrichten.

Uffbase, dass nicht Ausrutschen auf den schiffsfettigen Kuchenboden.

Wenn sich trotzdem nicht fände fassen wieder aufschicht nodersohahahaisallesjaeeeeehscheissegaaaaa!!!!
Ein wenig schlafen.

Am nächsten Tag die Ente mit Mayonnaise und Thomapyrin kalt essen. Vegetarier können das dann aber auch lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen.