

Hähnchen mit Brandy

Man kaufe ein Hähnchen von normalem Gewicht und eine Flasche Brandy. Dazu Salz, Pfeffer, Speiseöl (nach Geschmack) und gut durchwachsene Speckstreifen.

Hähnchen mit Speckstreifen belegen, gut verschnüren, reichlich salzen, gut pfeffern und etwas Öl dazugeben. Ofen auf 200 °C vorheizen. Dann ein Glas Brandy einschenken und auf gutes Gelingen trinken. Anschließend das Hähnchen auf der Fettpfanne in den Ofen schieben. Nun schenke man sich zwei kleine, schnelle Gläser Brandy ein, denn auf einem Bein steht auch ein Hähnchen schlecht, und trinke diese wiederum auf ein gutes Gelingen.

Den Ofen nach 20 Minuten nach Belieben höher stellen, damit das Gefügel ordentlich gart. Danach schenkt man sich drei weitere Brandys ein, denn aller guten Dinge sind bekanntlicherweise drei.

Nach halbn Schdunde Ofen öffnen und Hähnccch behutsam wenden. Vorm Ofen sitzn bleibn und den Braten überwachn. Die Brändiiefflasche ergreiff unn noch eins krätiga Schluck nehma. Nach ner weitem hicks Schunnde langsam den Ofen öffnen und das Hähnccch rumwenden. Aufgepaaasst: Di Schaiyss-Ofndür isch teiriscch hoiss.

Sisch a größers Glas nehma und waidere drei Brändies innem Glas sisch unn so. Des Hin mal wieda rumwenda. Ofadür isschihmma noa hoiss. Dempratur wegschalta und a bisselr dösa. Hups aufwacha un a bisslr Brändiees einschenken und aufs Finale drinka. Der Scheißvogal ausm Ofa nehma, mit Brnadis begißen, der Erfolg au und ... schnarchhhhhh.

Am nächsten Tag den Hähnchen mit scharfer Salsasauce und einer handverlesenen doppelten Portion Aspirin kalt essen.