



### Butterbrot für eine Person

#### Man nehme:

- »»» 1 Scheibe Brot
- »»» 5 g Butter
- »»» 1 Messer

#### Zubereitung

Die Butter vorsichtig mit dem Messer auf die Brotscheibe auftragen, bis eine gleichmäßige Butterschicht von ca. 5mm entstanden ist.

Das fertige Butterbrot dann auf einen Teller geben und sofort servieren.

### Big Mac

#### Man nehme:

- »»» 1 Auto
- »»» 1 runterkurbelbare Seitenscheibe auf der Fahrerseite
- »»» etwas Geld
- »»» 1 laute deutliche Stimme

#### Zubereitung

Zur nächsten amerikanischen Fast-Food-Filiale fahren. Am Autoschalter laut in Gegensprechanlage brüllen (Kenntnisse in fremdländischen Dialekten sind von Vorteil). Mit etwas Glück das Bestellte auch bekommen, bezahlen und essen.

### Gulaschsuppe für 10 Personen

#### Man nehme:

- »»» 1 Dose Gulaschsuppe
- »»» 1 Herd mit intakter Herdplatte
- »»» 1 Topf
- »»» 40 Liter Wasser
- »»» 6 Flaschen Tabasco

#### Zubereitung

Inhalt der Dose in einen ausreichend grossen Topf geben und mit ca. 40 Liter Wasser strecken. Dann erhitzen und mit 6 Flaschen Tabasco abschmecken.

. . . . Wahlweise kann man auch auf die Dose Gulaschsuppe verzichten und statt dessen 9 Flaschen Tabasco verwenden.

HAGA



### Gänsebraten

1 Gans 2 - 3 kg für 4 - 5 Personen

#### Man nehme:

- »»» Salz
- »»» Pfeffer
- »»» Olivenöl
- »»» 300 g Speck in Würfel geschnitten und
- »»» drei Flaschen guten französischen Cognac.

#### Zubereitung

Die Gans mit den Speckwürfeln füllen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl bestreichen. Den Ofen ca. 10 Minuten auf 150° C vorheizen. Die Cognacflasche öffnen und einen fingerbreit in einen Cognacschwenker geben. 3 - 4 Tropfen auf die Gans träufeln (nicht zuviel wegen des Geschmacks). Den Rest sich selbst genehmigen. Die Gans in eine Bratform legen und in den vorgewärmten Ofen schieben. (Sich zwei neue Gläser von dem guten Cognac nachfüllen). Sich die zwei Cognac hinter die Binde kippen.

Nach einer halben Stute ..... Stunde die Ofentür in den Ofen stellen, um den Bratvorgang besser einzusehen. Sufrieden sich drei Daumen von dem guten Cognac hinter die Binde werfen..... Wenn man noch weiss wo die beschissene Wlasche iss. Ach ja, da isse ja .....

Nach .... sirka .... sirka dreissig ... Nuten wanke man zum Herd um den Schwanz zu entern... Ne, zu wenden. Sich die Hand so saublöd an der verdammten Ofendür su verbrennen ... Um dann gegen die beschissene Dür su dreden, um sie dann wieder zu schliessen.

Mein Pandoffel is irigendwo ... und mein grosser Zeh hat plötzlich Zahnweh...

Zurücksuhumpeln und verseuchen ... versuchen sich hinsusetzen um eine der swei Ognacflaschen vom Tisch zu drehen. Die Flasche sum Mund schwiingen und sich einen Schluck aufs Auge schüdden. Die ganze Gans drr... drei bis vier Schunden braaate .... la la... lassen.

Nochmals die Ognacflasche einfffangen und einen grosszügigen Schluck einnehmen.

Fiebergeschärft ... ne wiederher geschärft den Vogel hervorsiehen. Den gut durchgebratenen Pandoffel aus der Bratform entfernen... Hoppala!

Versuchen den herundergefallenen Mistvogel vom Boden aufzuheben hund wieder in die Batpfanne zu schmeissen. Sich die Fresse an der Ofenkante aufschlagen, weil man auf dem Bratfett am Boden ausgerutscht ist

Im freien Fall die Ognacflasche mit ins Verderben reißen, auf dem Küchenboden aufschlagen und den Flascheninhalt inhalieren.

Vssuchen... hick sum Schlafsimmer su kriechen und die ganze Nacht dursuraten.

Am nächsten Morgen den Schlamassel aufräumen und die kalte Ente (war der Meinung es war 'ne Gans) mit sauren Gurken aufessen.

Dazu gutes Landbrot mit drei Aspirin.