

Forum-Gewerberecht | Offtopic - Fun - Sonstiges | Kochrezept für Schottischen Truthahn

Autor	Beitrag
Stadt Kassel*Fricke 26.10.2006 17:45	Hallo alle miteinander! Nun kommt wieder die kalte Jahreszeit und die Festtage werfen schon in den Geschäftsauslagen ihre kommerziellen Schatten voraus. Auch die Festtagsküche bleibt nicht davon verschont und der eine oder andere denkt schon mit Grausen an die Weihnachtsgans (alle Jahre wieder), den Weihnachtskarpfen oder andere hoch sättigende Festschmäuse. Vielleicht bringt ja das beigefügte Truthahn-Rezept ein klein wenig Abwechslung in den schnöden Weihnachtsküchen-Alltag. Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Frank F. aus K.
Jörg Wiesemeier 26.10.2006 22:07	heeisgds ausdh Hmmmmmmmmmm lääääka, isch hab s mittm Hüchnech probiert, der wiski schmäckte dabai auch! :wink:
Bresgen 27.10.2006 07:37	:applaus::huepf1: :schlapplachen: Ich schmeiß mich weg, der Tag fängt gut an !!!!!!!! :danke: aus Euskirchen
Antonia Thien 27.10.2006 09:30	Hi Axel, ich hoffe, Du bist nicht bei einem Schotten eingeladen und hast ihm das Rezept gemailt?! Der wird Dich dafür teeren und federn und zu dem Truthahn in den Ofen stecken.:old: Schotten trinken keinen Whiske y! So viel Nationalstolz muss sein!:wink: Viele Grüße A. Thien P.S. Lass es Dir trotzdem schmecken! Ein Tipp: Vor dem "Essen" bereits einige Aspirin einwerfen und die Mayo am nächsten Morgen weglassen!
C.Stapler 27.10.2006 10:58	:danke: Ich weiß jetzt, wer Weihnachten in der Küche steht und sich ums Essen kümmert. Hi, Hi,:biggrin: Schönes WE Grüße an den die Kollegen aus dem schönen Vogelsberg

Autor	Beitrag
Stadt Kassel*Fricke 27.10.2006 11:09	Tach zusammen! @Kollegin Thien: Sorry, stimmt genau; Schotten trinken Whisky (ohne "e"). Schon garnicht auf Eis, sondern am besten mit dem Quellwasser, mit dem auch das Getreide aufgesetzt und fermentiert wird. Der Rest der Welt trinkt Whiskey (z. B. Bourbon) Eigentlich ist der Scotch Whisky auch viel zu schade, um ihn im Ofen verdunsten zu lassen. Da sollte man lieber den "Ami-Fusel" aus Mais im wahrsten Sinne des Wortes "verbraten". :biggrin: Hab' da aber mal 'ne andere Frage: Warum soll man denn die Mayo weglassen? Damit geht's doch am nächsten Morgen wie "geschmiert", wenn wenn man sich nochmal das Essen durch den Kopf gehen lassen (muss). In diesem Sinne: Air do shlàinte ! Auf deine Gesundheit!:drink03:
Antonia Thien 27.10.2006 11:44	@ Axel: Kein Problem, ist mein liebstes Rezept, denn bei uns gibt's das immer ohne Truthahn!:biggrin: @ Herrn Beltz: Mensch, Sie kennen sich ja richtig aus! Sind Sie auch mit einem halben Schotten verheiratet?!:wink: Wenn man Aspirin vor dem Besäufnis einwirft, verhindert oder zumindest mildert das den dicken Schädel (hab' ich mir jedenfalls sagen lassen), und eine schöne fette Brühe ist leichter verträglich als die pampige Mayo. Außerdem ist der Magen Flüssignahrung ja schon besser gewohnt. It's browse! (brauchen Sie nicht nachschlagen; findet sich in keinem englischen Wörterbuch; ist ein Clan-Slang). Viele Grüße A. Thien
Stadt Kassel*Fricke 27.10.2006 11:44	Tach auch, Kollege Boshammer! Hab' mal eben den "Blauen" aus Gründen der allgemeinen Ästhetik entfernt. Hätte auch lieber einen mit 'ner Tüte genommen, weil dezenter; hab' aber leider keinen gefunden. Hoffe, dass es Ihnen jetzt nicht mehr so aufstößt. :wink: Wünsche noch ein schönes Wochenende. Gruß aus Kassel Frank F.
Manfred Milbrodt 27.10.2006 12:01	[quote]Original von Antonia Thien @ Herrn Beltz: Mensch, Sie kennen sich ja richtig aus! Sind Sie auch mit einem halben Schotten verheiratet?!:wink: quote] Hi Frau Thien, na etwa schon einen Whisky oder Whiskey geschnasselt :biggrin:; war der Beitrag wirklich von Herrn Beltz :kopfkratz: Nix für ungut - muss mich langsam auf die Socken machen, um alle Zutaten für die Sauce des Turkey einzukaufen
Antonia Thien 27.10.2006 12:17	Ach du Schei....!!!!!! Man sollte mit dem Trinken doch lieber nicht so früh anfangen!:wink:

In diesem Thema befinden sich folgende Anhänge:

- Schottischer Truthahn.pdf 4,42 KB

Powered by: PDF Thread Hack 1.0 Beta 2 © 2004 Christian Fritz
Powered by Burning Board 2.3.6 pl2 © 2001-2004 WoltLab GmbH