

Rechtschreibfehler kochen leicht gemacht

Gourmet Rezepte made by Kay

Von Kaylien

Kapitel 3: Bayrischer Braten

Man benötigt:

-1 großen Rechtschreibfehler (vom ortsansässigen Betaleser der Rechtschreibfehler aus Freilandhaltung anbietet)

-Kümmel

-Bier (am besten Starkbier)

-Preiselbeeren

-Honig

-Paprika

-Salz

-Pfeffer

Für die Grammatik-Knödel:

-frischen Schnittlauch

-200ml Milch

-3 Eier

-Kommafehler

zur Deko:

Salat

Zeit:

alles in allen um die 7-8h

Zubereitung:

Den Rechtschreibfehler bei bei 160 Grad auf mittlerer Stufe im Ofen braten. (Schale nicht vergessen, um den Bratensaft auf zu fangen!)

Wenn die drei Stunden rum sind, Braten Saft und braten aus dem Ofen nehmen.

Den Braten jetzt mit einer Mischung aus Kümmel, Bier, Preiselbeeren, Honig, Paprika, Salz, Pfeffer und Curry bestreichen.

Noch einmal für eine Stunde in den Ofen geben, damit er eine gute Kruste bekommt.

Währenddessen Schnittlauch kleinschneiden und die Zeitfehler zu Bröseln zerkleinern. Zehn Händen voll Kommafehler-Brösel, mit 200ml Milch und 3 Eiern zu einem festen Kommafehler-Knödel-Teig formen.

Nun für eine halbe Stunde in Kochendes Wasser legen. Jetzt noch einen Salat putzen

und herrichten.

Nach Insgesamt 4 Stunden ist dann der Rechtschreibfehler Braten fertig.

Eine Scheibe abschneiden, mit einem Kommafehler-Knödel und einigen Blättern Salat garnieren.

Fertig!

An' Guad'n!

Durch die lange Zubereitungszeit ist dieses Rezept eher für große Anlässe gedacht und kein typischer sonntags Braten... Für Hochzeiten bietet er sich gerne an, ebenso wie für runde Geburtstage.

Rechtschreibfehler:

Bayyrisch

Kommafehler:

Hunde, die, bellen, beißen nicht.

Der Bürgermeister, dessen Haus, groß, war, war gut.

Jäger, gehen nachts, auf, die Jagt.

Die Sonne schien hell blendend von dem blauen klaren wolkenlosen Himmel.