

Claudio Zemp

Erfolgsschnitte Paradeplats

für 1 Person

Zubereitungszeit: 29 Minuten

Zutaten:

- 2 Scheiben Bauernschläue, gerissen
- ca. 1 dl Esprit der Marke Triumph
- 1 wüste Warze, kaltgestellt
- 100 g frische Marketingmischung oder grob gehobelter Grossmutterrat aus der Branche
- ein Becher erste Sahne
- Flaskopulver oder wenig krass gemahlene Pleite

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 230 °C vorheizen.
2. Bauernschläue auf ein Backblech legen, mit Esprit beträufeln, kaltgestellte Warze darauf ausstreichen, mit der Marketingmischung belegen, Erste Sahne darüber giessen. Mit wenig Fiasko oder Pleite würzen (homöopathische Dosis).
3. Das Backblech in der Mitte in den Ofen schieben und die Erfolgsschnitten backen, bis der Grossmutterrat mit der ersten Sahne verschmolzen ist (etwa 8 Minuten).

Tipp:

Mit viel Elan und einem Glas Glamour servieren und still genesen. Eine einfache, sättigende Mahlzeit für den arrivierten Connaisseur.

Pikante Serviervariante:

Sauce Jalouse

für 6 bis 8 Personen

Zubereitungszeit: 3 bis 4 Stunden

Zutaten:

- 1 Neidhammel, geschoren und « blöckig » geklopft
- 4 Hand voll Missgunst
- 2 dl Eifersucht, tiefgefroren
- zwei Scheelen eines Kleinkrämer

Zubereitung:

1. Die Eifersucht mit heissem Wasser oder in der Mikrowelle auftauen und beidseitig über die Missgunst tröpfeln. Mindestens zwei Stunden stehen lassen.
2. Die marinierte Missgunst mörsern, bis der Schleim gelb wird.
3. Den Hammel weiter klopfen, bis er platzt. Alle Stücke einsammeln, fein hacken und mit dem Schleim in einen Topf geben. Ca. eine halbe Stunde brutzeln lassen.
4. Mit den Scheelen abschmecken. Auf Wartsaatemperatur abkühlen lassen. Ungewürzt servieren.

Hinweis:

Scheelen sind auf dem Markt leider nicht erhältlich.

Stressnudeln, fix und fertig

für 9 bis 10 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten:

- ein weicher Persönlichkeitskern und dessen abgeriebene Schale
- 3 Kilo Manipulationspudung
- (600 g Substanz aus einheimischer Bodenhaftung, 28 bis 51 frische Aufgaben, entkernt, zwei Esslöffel Überforderung, ein dicker Büschel verknüpfte Rindsnerven)
- Ein Mü Multitasking™
- 4 dl Sekt, heftig geschüttelt

Benötigtes Spezialgerät:

- 1 Nudelholz, mindestens 3 Kilo schwer (z. B. der Weichklopfer von Schwetti Rosti)

Zubereitung:

1. Substanz mit den Aufgaben aufwühlen, Überforderung zugeben und 2 Minuten mit den fein gehackten Rindsnerven andämpfen. 1 Minute ins Gefrierfach stellen.
2. Aufgeblasener Manipulationspudung mit dem Sekt übergiessen und mit etwas Multitasking™ abschmecken.
3. Geschälter Persönlichkeitskern in die Mitte des Küchentisches legen, die Teigmasse mit Wucht darauf werfen. Mit dem Nudelholz oder dem Weichklopfer sofort kurz, aber heftig platt schlagen, bis Sie nudelfertig sind.
4. Stressnudeln mit einer Fonduegabel in mundgerechte Stücke schneiden, sofort servieren und verzehren, bevor sie pickelhart werden (maximal eine Minute!).