

Helmut's Kochstudio

Oder: Rottenorgie am Freitag, 6. März 2009 zu Ottobrunn

Freitag

13:30 Die Einkäufe sind getätigt.



14:30 1 Kg Zwiebeln sind geschnippelt.



Desgleichen 3 Chicoree.



14:50 Dann auch 4 Paprikaschoten.



15:20 Eine weitere Zwiebel, 1 Zitrone, 1 Apfel und 2 Mandarinen in Tateinheit mit Pfeffer, Salz, einer Prise Zucker und etwas süßem Senf in ein Salatsößchen verwandelt.



15:50 Ein wohlverdientes Püuschen: A Tässla Café au lait und ein Zigärrchen.



16:40 Ob das bisschen Chili con Carne wohl reichen wird?



17:00 So, der grüne Baatz (vulgo Guacamole) ist auch angerührt.



18:20 Alles ist vorbereitet. Die Rotte kann kommen!



22:00 Guacamole und Chili sind ihrer Bestimmung zugeführt, eine angemessenen Verdauungspause tritt ein, um später das kleine Käseplättchen in Angriff zu nehmen.



Samstag

01:20 Der klägliche Rest von 6 Litern Chili con Carne.



11:20 Und vom ganzen Hühnerschmaus schaut nur noch ein Bein heraus.



Die Getränkebestände wurden merklich reduziert, vor allem der Wein.



12:40 Das Schlachtfeld ist aufgeräumt.

