

# Ulrich Roski, Spinatwachteln Im Schlafrock

(spoken prose)

"Spinatwachteln sind ja weit weniger selten als man gemeinhin annimmt: man findet sie überall dort, wo es feucht und muffig ist, besonders aber in den Smpfen der Sdeifel - und im Kaufhaus an der Ecke.

Pro Person rechnen wir ca. zwei Spinatwachteln. Aus den gut abgehangenen Tieren schneiden wir alle Sehnen und Knorpel sowie alles eklige Fette heraus, legen es auf eine vorgewärmte Platte - und werfen den Rest weg.

Wir wrzen wie gewohnt mit Salz und Pfeffer sowie mit ein paar Spritzern &quot;Dr. Dussels Haarbafr fettiges Haar-, verschließen dann alles luftdicht im Klarsichtbeutel und stellen es sechs Stunden lang auf die Zentralheizung...

Nun zu unserer Beilage: Gefüllte Radieschen.

Wir splen und brsten die kleinen roten Gesellen krftig unter flieendem Wasser, trocknen sie anschließend gründlich mit Kchenkrepp und entfernen die Kerne. Dann legen wir sie auf eine weitere vorgewärmte Platte und lassen sie ziehen.

In der Zwischenzeit bereiten wir die Farce. Hierzu bentigen wir ein Paket &quot;Pozttausend-lecker-Fnf-Minuten-Frischei-Spaghetti&quot;; sowie ein Paket &quot;Pozttausend-lecker-lecker-Fnf-Minute-Maccaroni&quot;;

Wir nehmen zunchst eine Spaghetti zur Hand, reiben sie sorgfältig mit erlesenen Gewrzen ein und wlrzen sie krftig in Semmelbrseln. Danach fllen wir die Spaghetti behutsam in das von der Natur dazu vorgesehene Loch einer Maccaroni - und drehen dann beide zusammen durch die feine Sche des Fleischwolfes.

So verfahren wir weiter mit beiden Paketen. Sollte am Schluss des Verfahrens wegen ungerader Stckzahl noch eine Spaghetti oder Maccaroni berhngen, so drfen wir sie getrost aufknuspern! Die Masse wird dann kurz blanchiert, zu kleinen Kgelchen geformt und in die entkernten Radieschen gefllt.

Zurck zu unserem Hauptgericht: Spinatwachteln im Schlafrock. Wie Sie sich vermutlich schon gedacht haben, darf man den Schlafrock hier nicht allzu wrtlich nehmen; selbstverstndlich knnen wir unsere Wachteln auch in jedes herkmliche Nachthemd einwickeln!

Wir geben dann alles wieder zurck in die Nudelbrhe, - entfernen aber vorher den Klarsichtbeutel, damit die Masse nicht klumpt. Unter stndigem Rhren lassen wir mehrmals kurz aufwallen, bis ein schner zher, klebriger Brei entstanden ist. Dazu servieren wir dann pro Person ein Glas lauwarmes Kartoffelwasser. Sollte das Gericht wider Erwarten bei unseren Lieben keinen Anklang finden, geben wir es der Katze und machen der Familie dafr eine Dose Whiskas warm.

Guten Appetit!!!