

Schinkensuppe Arlesheim in der Albertschweizi

ein Rezept von Lutz und Guggisberg

Man nimmt einen oder zwei gebeizte Halbaffen (Pavian oder Mandrill) aus ihrer eigenen Bräute, fritiert sie in drei

Litern abgelaufenem Hundeöl, und fügt elf Senkrechtstarteli bei, das ist ein Breitbandwurmnudeldung in 1500 Gramm Kaffeesatz von der Mungobohne Charlene.

Dann fünf schwerkranke Wecken nehmen und sie über die zerborstene Hutkrempe hinabschaben, zwölf bis fünfzehn Pelerinenerdapfeln dazugeben, das heisst durch Dielsdorfer Blutwursttriebwerke passieren, und fertig ist die Schinkensuppe Arlesheim an der Albertschweizi!

Zur Nachmast eignen sich 600 Gramm glasierte Horngummistreusel an der Zuckerplauschkrem Elvis, dazu ein Gläschen Aceton für ein Jedes oder sonst ein Fruchtwasser!