

Das Bratkartoffel-Rezept

Das Bratkartoffel-Rezept

Bratkartoffeln, das sagt schon der Name,
muß man braten sonst werden's kane!
Dazu nimmt man Zwiebeln, etwas Salz und viel Öl,
schwenkt sie in der Pfanne schön,
läßt sie ab und zu, ca. 3-4 Minuten stehn,
bis sie braun werden, dann sind 'se schön!

Aber aufgepasst, zwischendurch nicht telefonieren,
oder anderweitige etwas ausprobierten!
Denn schnell ist man abgelenkt und dann,
fängt der beschissene Teil vom Bratkartoffelrezept an.
Was zu lang auf einer Seite brät,
fängt bald zu qualmen an, dann ist's zu spät!

Dieser steigt dann nach oben,
und der Brandmelder fängt an zu toben.
Darüber wirst Du sicher auf der Stelle fluchen,
denn die Feuerwehr wird Dich sogleich besuchen!

Mit 1000€ biste dann dabei,
wenn aus Bratkartoffeln wird Kartoffelbrei,
Deswegen gilt, paß auf und gib acht,
"Halt die Bratkartoffeln stets in Schach,
sonst wird teurer Bratkartoffelbrei daraus gemacht!"

© Alle Rechte vorbehalten, besonders das Recht auf Vervielfältigung und Verbreitung, sowie Übersetzung .Kein Teil des Textes darf ohne schriftliche Genehmigung des Autors reproduziert oder verarbeitet werden.

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)