

1 Safer Salmonellen Surprise

Zubereitung

Zusätzliche Zutaten: Hähnchenfleisch 50g, Hühnerblut1. Rotes Hähnchenfleisch klein schneiden und pürieren. Eigelb verquirlen und dazugeben. Restliche Zutaten dazugeben.2. Aufkochen, mindestens eine Stunde! Sonst Salmonellengefahr! Hühnerblut und Wasser nach Bedarf hinzufügen, sodass die Masse flüssig bleibt. Roher Genuss auf eigene Gefahr!3. Abkühlen lassen, Eis hinzufügen und mit Hühnerkrallen dekorieren!Bei jedem Hahnenkampf das perfekte Getränk!

Zutaten

2 Eigelb
6 cl Wodka
2 cl Zuckersirup
Sodawasser

8 cl