

Kokoshuhn und Haferschleim

Von Maximilian Schäffer

Wegen der Kokosraspeln ist das folgende Rezept als Vorbereitung für den anstehenden Christopher Street Day in Berlin nicht zu empfehlen.

Entschuldigung: »Pride« soll es internationalisiert heißen, damit Sie als schwuler Tourist auch wissen, wann und wo Sie den Flug aus Melbourne buchen müssen. Geld spielt keine Rolle, Sie haben einen guten, langweiligen Job im Erstweltland. Keine Kinder, wöchentlich fünf bis fünfzehn Partner und ein gut genutzter Fitnessstudiovertrag runden das Gesamtbild ab. Ein bisschen freuen Sie sich sogar auf den Festumzug, wo bekannte Marken einen auf Freiheit demonstrieren.

Die Deutsche Bank, Pricewaterhouse Coopers, Henkel, Ebay, McKinsey wecken in Ihnen ebenso solidarische Gefühle wie beim ehemaligen Fraktionsvorsitzenden der Christdemokraten. Eine Dosierhilfe für Felgenreiniger im Kosmetiktäschchen, ein paar Viagra und dann die lokale Substanzcommunity supporten. Für die Hundemaske und das Wolfsrudel sind Sie schon zu alt, nicht aber für drei bis fünf Tage Chemsexparty und Regenbogendemokratie. Jetzt bloß keine Kokosraspeln fressen. Vor so einem Highlight ist die gute alte Morbus-Crohn-Diät angesagt, Schonkost für den Darm. Scharfe Gewürze unterlassen, viele »Fibers« haben sie auf Reddit /r/queer/nutrition gelesen und nichts, was in Eicheln hängenbleibt.

Auf keinen Fall also 4 Hühnerschlegel in Butter anbraten, rausnehmen und im selben Fett 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe (beides gehackt) und 2 Stangen kleingescheibten Sellerie abschwitzen. 2 EL Mehl zur Bindung eine Minute lang mitkochen, dann mit 300ml Hühnerbrühe und 150ml Kokosmilch ablöschen. 50g Kokosraspeln, ein paar Safranfäden reinkloppen, 1/2 TL gemahlenen Koriander, Salz und Pfeffer. Huhn wieder rein und 45 Minuten in den Ofen bei 180 Grad. Mit Basmati servieren, am geilsten ist geräucherter Basmati. Ein paar geröstete Kokosraspeln und frisch gehackten Koriander zum servieren aufs Reisglatzerl und übers Schlegel.

Davon können Sie nur träumen. Oder soll Ihnen schon am Vortag des Fests der freien Liebe auf der Nacktparty im Lab.Oratory beim Punch Fisting ein Malheur passieren? Obwohl sie meistens ja als »Top« auftreten, wollen Sie sich alle Optionen offenhalten. Emtricitabin, Tenofovirdisoproxil und Doxycyclin sind eh schon nicht so toll für den Magen, müssen als Grundlage aber nunmal sein. Sonst bleibt man nicht gesund. Im Taumel zwischen Affenstaub und Stutenmarkt, Hengstmolke und Kristallmet kann man schon glücklich sein, wenn man das Essen nicht ganz vergisst. Egal, so ein paar Kilo weniger, sind ja kein schlechter Nebeneffekt, sagen BMI-Waage und Apple Watch.

Im Zweifel bleibt der gute alte Haferschleim: 60 g zarte Haferflocken mit 300 ml Wasser aufkochen, eine Prise Salz dazu.

Eine gute Entscheidung – Dienstag morgens aufgewacht, suggeriert der sogar für Ihre Verhältnisse beeindruckende »Loads Count« überm Arschgeweih vollen Erfolg. Bon Appétit und Happy Pride!

<https://www.jungewelt.de/artikel/526748.kokoshuhn-und-haferschleim.html>