

Federviehtrank

Rezept für einen Federviehtrank

Wirkung:

Der Federviehtrank kann vieles für seine Konsumenten sein - Freund oder Feind. Im Spezifischen hängt das von den beigefügten Federn des entsprechenden Federviehs ab. In jeden Fall handelt es sich aber um einen Transformations-, also Verwandlungstrank. Unbeobachtet an den Burgzinnen der feindlichen Festung als Falke die Strategien des Feindes belauschen? Dann müssen wohl ein paar Falkenfedern her! Sich am Nachbarn mit den größeren Kartoffeln rächen? Einfach beim nächsten Dorffest einen Federviehtrank mit Federn eines überheblichen Gockels in den Weinkelch gemischt!

Zutaten:

- **3 Tassen Quellwasser** - Die Basis des Tranks.
- **3 Schwanzfedern des Federviehs, in dessen Gestalt sich der Konsument verwandeln soll** - Sowohl Art, Gestalt als auch individuelles Temperament des um seine Federn erleichterten Federviehs werden bei erfolgreicher Zusammenstellung gemimt.
- **2 Essenzen Illusionskraut** - für den Verwandlungseffekt.
- **4 Wunschbaumnüsse** - für den Cruncheffekt und den Wunsch zur Transformation.
- **1 Büschel Wundereichhörnchenfell** - für das grundlegend Animalische.
- **1 Holzlöffel zum Rühren** - für das Natürliche.
- **3 Esslöffel Butter** - für die Bindung der einzelnen Zutaten. Außerdem macht es das Ganze im Konsum um ein Vielfaches ekliger...

Herstellungsanleitung:

1. Das **Quellwasser bis zum Kochen erhitzen**.
2. Die **erste Feder** in den Trank **gleiten** lassen.
3. Die **2 Essenzen Illusionskraut** beifügen und **mit einem Holzlöffel drei Runden gegen den Uhrzeigersinn rühren**.
4. Die **zweite Feder längs halbieren** und dem Trank **beifügen**.
5. Die **4 Wunschbaumnüsse zusammen mit dem Büschel Wundereichhörnchenfell priseweise** in den Trank **einstreuen**.

6. Nun die **dritte Feder sanft und vorsichtig auf die Trankoberfläche legen.**
7. Jetzt **mit dem Holzlöffel** das Ganze **5 Runden im Uhrzeigersinn rühren.**
8. Schließlich die **Butter schmelzen und in flüssigem Zustand zum Trank geben.**
9. Den Trank bis **auf Zimmertemperatur abkühlen** lassen.



Revision #1

Created 25 October 2024 14:00:49 by laborant

Updated 25 October 2024 14:46:02 by laborant