



MURDER MYSTERY PARTY®

TÖDLICHER WEIN



**PARTY-
PLANER**



Wenn ihr mit dem Audio-Material spielen wollt, dann ladet euch die kostenlose „Erklär-App“ herunter.

ANLEITUNG FÜR DIE PARTY

Willkommen beim Krimi-Dinner „Tödlicher Wein“!

Euch erwartet ein Krimi-Partyspiel, bei dem ihr eines Mordes verdächtigt werdet. Gelingt es euch, den Mörder unter euch zu entlarven und das Verbrechen aufzuklären, bevor der Abend endet? Jeder von euch ist daran interessiert, nicht als Täter beschuldigt zu werden. Darum befragt die anderen Verdächtigen und beweist eure Unschuld, bis der wahre Täter überführt ist.

Spielmaterial

1 Partyplaner, 8 Einladungen mit Umschlägen, 8 Rollenhefte, 6 geheime Hinweise, 1 Auflösung, 8 Tischkärtchen

Du kannst dir das begleitende Audio-Material kostenlos über die KOSMOS Erklär-App herunterladen.



Das Audio-Material gibt euch eine kurze Einführung über das Verbrechen, Zusammenfassungen nach jeder Runde sowie am Ende die Enthüllung des Mörders. Es bleibt euch überlassen, ob ihr das Audio-Material verwenden wollt. Solltet ihr ohne das Audio-Material spielen, überspringt ihr die entsprechenden Stellen im Ablauf und fahrt sofort mit dem nächsten Punkt fort.

Partyplanung

Als Gastgeber/-in des Abends ist es deine Aufgabe, das Spiel zu moderieren, deine Gäste zu motivieren und dafür zu sorgen, dass der Abend reibungslos verläuft. Dabei hilft dir dieser Partyplaner. Er ist das einzige Material, das du dir vor dem Spiel gut durchlesen solltest.

WICHTIG! Du darfst dir auf keinen Fall die Rollenhefte durchlesen oder vorher das Audio-Material anhören. Verteile die Rollen an deine Gäste entsprechend den Beschreibungen auf den Einladungen und behalte eine Rolle für dich.

Es gibt insgesamt acht Rollen – sechs Verdächtige und zwei zusätzliche Gäste. Die sechs Verdächtigen müssen bei der Party anwesend sein, damit das Spiel funktioniert. Die beiden zusätzlichen Rollen sind nicht verdächtig und daher nicht in den Mordfall eingebettet.

Wir empfehlen, das Spiel zu sechst zu spielen. Die zusätzlichen Rollen können bei mehr als sechs Spielern an Gäste vergeben werden, die nicht so gern in Rollen schlüpfen oder sich lieber im Hintergrund halten.

Die Rollen

RALPH ROTTINGGRAPE – Weingutbesitzer

TINY BUBBLES – Frau des Weingutbesitzers

OTTO VON LEMBERG – Weinhändler

MARILYN MERLOT – Schauspielerin

PAPA VITO – Winzer

HEDY SHABLEE – Weinbergbesitzerin

BONNIE LASS – Krimiautorin (zusätzlicher Gast, nicht verdächtig)

BUD WIZER – Polizist (zusätzlicher Gast, nicht verdächtig)

Einladung und Garderobenempfehlungen

Verschicke oder verteile deine Einladungen frühzeitig. Motiviere deine Gäste dazu, wie in der Einladung empfohlen, durch eine passende Garderobe zur Atmosphäre des Abends beizutragen. Die Gäste können sich entsprechend ihrer Rolle kleiden oder einfach ein oder mehrere geeignete Accessoires mitbringen. Improvisation ist der Schlüssel zum Erfolg des Abends. Falls noch mehr zusätzliche Gäste dazukommen, können sie problemlos mitspielen und ebenfalls die Verdächtigen befragen.

WICHTIG! Behalte die Rollenhefte bei dir und verteile sie erst am Abend deiner Party.

Zu Beginn des Krimi-Dinners

Sobald die Gäste eingetroffen sind, überreichst du ihnen ihre Rollenhefte und falls nötig die entsprechenden Hinweise. Bitte sie, die Spielregeln, die Abschnitte „Motiv, Mittel und Gelegenheit“ und „Mitwirkende“ sowie die Einleitungsseiten zu lesen. Die Hinweise dürfen erst während des Spiels geöffnet und gelesen werden. Weise deine Gäste darauf hin, dass sie vorerst nur bis zum STOPP-Hinweis lesen und ihr Rollenheft keinem anderen Mitspieler zeigen sollen.

Nachdem jeder ausreichend Zeit hatte, die Informationen zu lesen, folgt die Audio-Einleitung. Wenn ihr das Audio-Material verwendet, spielt nun den ersten Track ab, damit die Spieler erfahren, welches Verbrechen sich ereignet hat. Spielt ihr ohne das Audio-Material, liest Tiny Bubbles die Einleitung in ihrem Rollenheft laut vor. Fordere anschließend deine Gäste auf, sich und ihre Rolle vorzustellen – dazu verwendet jeder die Fakten aus dem Abschnitt „Offizielle Vorstellung“ aus dem Rollenheft.

Die im Abschnitt „Die Wahrheit“ enthaltenen Informationen kennt nur der jeweilige Spieler selbst: Behaltet sie vorerst für euch. Ihr werdet im Rollenheft darauf hingewiesen, wenn es Zeit ist, die Wahrheit zu erzählen.

Dann kann es losgehen!

SPIELABLAUF UND REGELN

Überblick

Als Gastgeber/-in solltest du den Ablauf kennen und moderieren. Leg ihn dir am Abend in greifbare Nähe, damit du eventuell einen kurzen Blick darauf werfen kannst. Spielt ihr ohne Audio-Material, überspringt ihr die entsprechenden Punkte.

- **AUDIO:** Starte das Audio-Material. Die Erzählerin Bridget Bordeaux wird euch sagen, wann ihr die Aufzeichnung stoppen sollt.
- **VORSTELLUNG:** Tiny Bubbles liest den Einleitungstext laut vor. Anschließend stellen sich alle Gäste anhand der Beschreibung in ihren Rollenheften kurz vor.
- **ERSTER DIALOG:** Der erste Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ERSTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Nehmt euch nun alle ein paar Minuten Zeit, um die nächsten individuellen Informationen in eurem Rollenheft durchzulesen. Dann beginnt ihr, euch gegenseitig Fragen zu stellen und in beliebiger Reihenfolge die Fakten offenzulegen. (Achte als Gastgeber/-in darauf, dass alle Fakten enthüllt wurden, bevor der nächste Schritt folgt.)
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die erste Runde abschließt.
- **ZWEITER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ZWEITE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Anschließend beschuldigt ihr euch wieder gegenseitig, hakt nach und bringt nach und nach alle Fakten auf den Tisch.
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die zweite Runde abschließt.
- **DRITTER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **DRITTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Dann stellt ihr euch wieder Fragen und bringt alle Fakten auf den Tisch.
- **OPTIONAL:** Wer möchte, kann nun sein Schlusswort aus dem Rollenheft vorlesen.
- **ANKLAGEN:** Nehmt euch anschließend Zeit, zu überlegen, wer von euch der Mörder ist. Schreibt euren Verdacht auf einen Zettel. Erklärt dann reihum, wer eurer Meinung nach der Mörder ist.
- **AUFKLÄRUNG:** Spielt ihr ohne Audio-Material, nehmt das Blatt „Auflösung“ und lest den Text laut vor. Spielt ihr mit Audio-Material, spielt nun den letzten Track ab. Bridget Bordeaux wird euch erzählen, was bei „Tödlicher Wein“ wirklich geschah.

Die einzelnen Runden

Nachdem ihr den ersten Abschnitt des Audio-Materials gehört und euch vorgestellt habt, blättert jeder in seinem Rollenheft zum „Ersten Dialog“. Bereitet euch auf die Befragung der ersten Runde vor, die sich direkt daran anschließt. Für jede Runde gibt es im Rollenheft eine Seite mit wichtigen Fakten. Diese sind unterteilt in einen Abschnitt „Fakten, die du offenlegst“ und bei den Verdächtigen auch einen Abschnitt mit der Überschrift „Fakten, die du nur dann offenlegst, wenn nachgehakt wird“. Lass deinen Gästen zwischen den einzelnen Runden genügend Zeit, um diese Informationen aufzunehmen, bevor es weitergeht. In jeder Runde nutzt ihr die Informationen des Abschnitts „Fakten, die du offenlegst“ als Stichworte für die Befragung der Mitspieler. Informationen aus dem Abschnitt „Fakten, die du nur dann offenlegst, wenn nachgehakt wird“ gebt ihr nur dann preis, wenn ihr direkt danach gefragt werdet.

WICHTIG: Wirst du gefragt, darfst du nicht lügen, aber ausweichend antworten. Wenn allerdings jemand direkt nachhakt, musst du mit der ganzen Wahrheit herausrücken.

Zu einem bestimmten Zeitpunkt im Verlauf des Spiels wird der Mörder in seinem Rollenheft darüber informiert, dass er das Verbrechen begangen hat. Zusätzlich erhält er Informationen, die ihm dabei helfen sollen, nicht entlarvt zu werden.

Am Ende der ersten und zweiten Runde spielt ihr das Audio-Material ab. Bridget Bordeaux fasst zusammen, was ihr bis zu diesem Zeitpunkt herausgefunden haben solltet.

Als Gastgeber/-in beendest du die einzelnen Runden, indem du deine Gäste fragst, ob jeder alle erforderlichen Fakten preisgegeben hat. Das ist dann auch ein geeigneter Moment, um zum nächsten Gang deines Dinners überzugehen oder neue Snacks und Getränke zu holen.

Erinnere deine Gäste daran, dass ihr Rollenheft ausschließlich für ihre eigenen Augen bestimmt ist, und dass sie nicht über den STOPP-Hinweis hinaus lesen sollten.

Am besten forderst du deine Gäste dann auf umzublättern: vor und nach den Dialogen sowie am Ende der Befragung in der dritten Runde.

Geheime Hinweise und Auflösung

Es gibt sieben Dokumente: sechs Hinweise und die Auflösung. Schau dir nichts davon vor dem Spiel an. Gib die Hinweise zu Beginn an die Spieler der Rollen, die auf dem Hinweis vermerkt sind. Sie dürfen erst geöffnet und gelesen werden, wenn es im Rollenheft steht. Die Auflösung legt ihr geschlossen beiseite. Sie wird erst ganz zum Schluss des Abends benötigt.

Nach der dritten Runde könnt ihr eure Version der Ereignisse, wie sie auf der letzten Seite eures Rollenhefts abgedruckt ist, laut vorlesen. Ihr könnt aber auch direkt zur Anklage übergehen.

Falls die Aussagen vorgelesen werden, dürft ihr nicht vergessen, dass sie bei einer Person nicht den Tatsachen entsprechen: Der Mörder lügt natürlich.

Wenn alle Gäste einen Verdacht geäußert haben, kommt es zur Auflösung. Wenn ihr ohne Audio-Material spielt, nehmt euch nun das Blatt „Auflösung“ und lest den Text laut vor. Spielt ihr mit Audio-Material, hört euch zum Abschluss die Auflösung von Bridget Bordeaux an, die euch erzählt, was damals wirklich geschah.

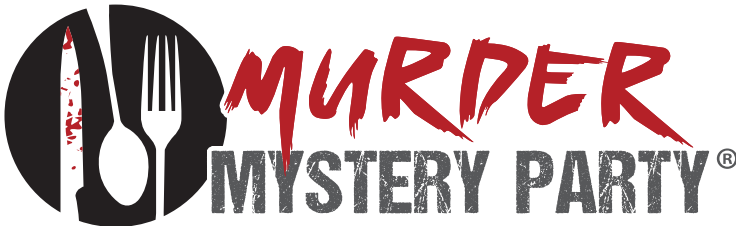
Planung

Ihr benötigt für das Krimi-Dinner ungefähr drei bis vier Stunden.

Nachfolgend findest du noch einige Hinweise zur Vorbereitung, Tipps für Dekorationen und Musik sowie eine Reihe von kulinarischen Vorschlägen – vom kompletten Menü bis hin zu einfachen Snacks – mit den entsprechenden Rezepten. Alles, damit dein Krimi-Partyabend ein unvergessliches Erlebnis wird!

Sei bei der Wahl von Speisen, Getränken, Musik und Dekorationen so einfallsreich und kreativ, wie du möchtest. Alle Ideen sind lediglich Vorschläge, die dir dabei helfen sollen, für eine passende Atmosphäre zu sorgen.

Wir wünschen dir und deinen Gästen viel Spaß!



TÖDLICHER WEIN

DEKORATION UND REZEPTVORSCHLÄGE

Die Stimmung

Das Underwood-Herrenhaus ist hell erleuchtet und üppig dekoriert. Hier findet das gesellige Treffen von Familienmitgliedern und Freunden statt. Der Hausherr, Ralph Rottinggrape, steht gemeinsam mit seiner Frau, Tiny Bubbles, an der Tür und nimmt die Gäste in Empfang. Als alle ihre Gläser erheben, um den Gastgeber zuzuprosten und auf den neuen Spätburgunder-Jahrgang anzustoßen, erschüttert ein leichtes Beben das Gebäude. Da dergleichen in Kalifornien öfter passiert, sind die Gäste nicht sonderlich beunruhigt. Doch beim nächsten Gang in den Weinkeller, um Nachschub zu holen, zeigt sich der angerichtete Schaden: Der alte Dielenboden hat sich nach oben gewölbt und gibt den Blick auf den gut erhaltenen Leichnam des früheren Weinbergbesitzers Barry Underwood frei.

Als die Polizei endlich wieder verschwunden ist, blicken die Anwesenden in die Runde, versuchen, in den Gesichtern der anderen zu lesen, und fragen sich, wer wohl diesen Mord auf dem Weingut begangen haben mag.

Das passende Ambiente/Dekoration

Das weinrote Tischtuch auf dem elegant gedeckten Esstisch ist mit kleinen Trauben verziert. Farblich passende Servietten liegen neben schlichten, übergroßen Tellern bereit. Weingläser aus Kristall für Rot- und Weißwein funkeln im Licht. Schalen mit blauen und grünen Trauben warten ebenso wie Platten mit hübsch arrangierten Avocados, Tomaten und sonstigem buntem Gemüse im Raum verteilt auf die Gäste. Bunte Blumenarrangements füllen mehrere Vasen. Rot- und Weißweinflaschen mit handgeschriebenen Underwood-Etiketten sowie Körbe mit Brot und knusprigem Salzgebäck stehen auf dem Tisch. Der Raum ist in warmes Licht getaucht und wird auch von Kerzen erhellt, während im Hintergrund die sanften Klänge von „California Dreamin“ zu hören sind. Die Gäste unterhalten sich, prosten einander und dem Gastgeber/der Gastgeberin zu und bestätigen sich gegenseitig, dass dies für die Underwood-Weine das beste Jahr überhaupt werden wird. Dann bebt die Erde und der Abend nimmt seinen Lauf ...

Musikempfehlungen

George Winston
Ottmar Liebert
Sade
Streichquartette von Mozart
Willie and Lobo

NOTIZEN

Mehrgängiges Dinner

Gouda-Parmesan-Cracker
Kalifornischer Avocado-Salat
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Tomaten-Pesto
Zuckerschoten und Karotten in Rotweinvinaigrette
Pasta mit frischen Kräutern
In Rotwein pochierte Birnen
Cantuccini
Espresso/Kaffee

Einfaches Dinner

Käseplatte mit Crackern
Guacamole
Brotsticks
Fusili mit rotem Pesto
Blattsalate mit Rotweinvinaigrette
Frische Früchte
Cantuccini
Espresso/Kaffee

Snack

Käseplatte mit Crackern
Guacamole
Brotsticks
Frische Früchte
Cantuccini
Espresso/Kaffee

ZEITPLAN FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

Am Tag davor

Vormittags

- Einkaufen
- Gouda-Parmesan-Cracker zubereiten
- Die pochierten Birnen zubereiten
- Cantuccini zubereiten

Nachmittags

- Pesto zubereiten
- Hähnchenbrustfilets marinieren
- Karotten schälen und schneiden
- Zuckerschoten putzen und schneiden

Am Tag der Party

Vormittags

- Audio-Material herunterladen
- Kalifornischen Avocado-Salat ohne Blattsalat vorbereiten
- Zuckerschoten und Karotten in Rotweinvinaigrette vorbereiten
- Kräuter für die Pasta hacken

Nachmittags

- Getränke anrichten
- Pasta kochen
- Hähnchenbrustfilets zubereiten
- Raum dekorieren
- Tisch decken

Abends

- Blattsalat waschen und zerkleinern
- Kalifornischen Avocado-Salat mit Blattsalaten mischen und anrichten
- Das Essen auf Tellern anrichten
- Das Spiel beginnen

EINKAUFLISTE FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

Milchprodukte

- Butter
- 2 Eier
- 225 g geriebener Gouda
- 225 g geriebener Parmesan

Gemüse/Obst

- 2 Limetten
- 450 g reife Tomaten
- 2 Avocados
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 2 Köpfe Blattsalat
- Knoblauch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 1 Bund Basilikum
- 675 g Karotten
- 675 g Zuckerschoten
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 6 – 8 reife, feste Birnen

Gewürze

- 1 Vanilleschote
- Getrockneter Rosmarin
- Pfeffer
- 6 Pfefferkörner
- Cayennepfeffer
- Salz
- Bittermandelaroma

Sonstige Lebensmittel

- 750 g Pasta (Spaghettini, Fusili, Orzo (Reisnudeln))
- Mehl
- Zucker
- 175 g Mandeln (mit oder ohne Schale)
- Pinienkerne
- 200 g Getrocknete Tomaten in Öl
- 120 g Mais
- Olivenöl
- Chilisoße auf Tomatenbasis
- Rotweinessig
- Dijon-Senf
- Backpulver
- Backnatron
- Vanillezucker

Backwaren

- Brot
- Brotsticks

Fleisch

- 6 - 8 Hähnchenbrustfilets

Getränke

- Rotwein
- Weißwein
- Espresso/Kaffee
- Wasser

EINKAUFLISTE FÜR DAS EINFACHE DINNER

Milchprodukte

- Parmesan
- Unterschiedliche Käsesorten

Gemüse/Obst

- Blattsalat
- Frische Früchte

Sonstige Lebensmittel

- Fusili
- Rotes Pesto
- Olivenöl
- Rotwein- oder Balsamicovinaigrette
- Brotsticks
- Cracker
- Guacamole im Glas
- Cantuccini

Backwaren

- Brot

Getränke

- Rotwein
- Weißwein
- Wasser
- Espresso

EINKAUFLISTE FÜR DIE SNACKS

Aus dem Kühlregal

- Unterschiedliche Käsesorten

Sonstige Lebensmittel

- Guacamole im Glas
- Brotsticks
- Brot
- Cracker
- Frische Früchte
- Cantuccini

Getränke

- Rotwein
- Weißwein
- Wasser
- Espresso

NOTIZEN

Gouda-Parmesan-Cracker

180 g Mehl
½ TL Backpulver
¼ TL Backnatron
¼ TL Cayennepfeffer
120 g Butter, zimmerwarm
2 EL Rotwein
225 Gouda, gerieben
225 g Parmesan, gerieben

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz und Cayennepfeffer mischen. Mit einem elektrischen Handrührgerät in einer zweiten Schüssel Butter und Wein gut miteinander verrühren. Gouda und Parmesan hinzufügen und unterrühren. Bei laufendem Handrührgerät nach und nach die Mehlmischung hinzufügen, bis alles gut verrührt ist. Nicht zu lange mixen.

Aus dem Teig zwei Rollen formen, die knapp 4 cm dick sind, einzeln in Backpapier einwickeln und glattstreichen. Für mindestens 1 Stunde oder auch mehrere Tage in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch bis zu 3 Monate im Voraus zubereitet und (gut verpackt und entsprechend beschriftet) eingefroren werden. Der eingefrorene Teig wird dann auf dieselbe Weise verarbeitet wie der gekühlte.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden und diese mit einem Abstand von jeweils 2,5 cm zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Etwa 15 Minuten backen, bis die Cracker leicht goldbraun und an den Rändern fest werden. 2 Minuten auf den Backblechen auskühlen lassen, dann die Cracker auf ein Kuchengitter legen und vollständig auskühlen lassen. In luftdicht abgeschlossenen Dosen bis zu 3 Tage haltbar.

Kalifornischer Avocado-Salat

- 3 EL + 1 TL Olivenöl
- 2 EL + 2 TL Chilisoße auf Tomatenbasis
- 2 EL + 2 TL Limettensaft
- 1 TL Salz
- 450 g reife Tomaten, Stielansatz entfernt
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 120 g Maiskörner aus dem Glas oder aus der Dose
- 2 reife Avocados, geschält, entsteint und in Würfel geschnitten
- 160 g Blattsalat, gewaschen und zerkleinert

In einer mittelgroßen Schüssel Öl, Chilisoße, Limettensaft und Salz verquirlen.
Die Tomaten in einem mittelgroßen Topf mit kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren.

Tomaten schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Zusammen mit Zwiebelwürfeln, Maiskörnern und Avocadowürfeln in die Schüssel füllen. Vorsichtig umrühren, sodass alles gut vom Dressing bedeckt ist. Einen Avocadokern in die Schüssel legen, die Schüssel abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren eine Platte mit den Salatblättern auslegen, den Avocadokern entsorgen und die Avocado-Tomaten-Mischung löffelweise auf den Salatblättern verteilen.

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Pesto

6 – 8 Hähnchenbrustfilets
Olivenöl
4 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Salz
1 TL getrockneter Rosmarin, gerebelt
½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Tomaten-Pesto

3 Knoblauchzehen, geschält
200 g getrocknete Tomaten in Öl, abgegossen
60 ml Olivenöl
3 EL Pinienkerne
40 g frisches Basilikum, gehackt

Für die Hähnchenbrustfilets

In einer mittelgroßen Schüssel, Öl, Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Hähnchenbrustfilets abbrausen und trockentupfen. In eine verschließbare Schüssel oder einen Gefrierbeutel legen. Die Marinade darübergießen, verschließen und über Nacht im Kühlschrank marinieren. Die Filets dabei hin und wieder wenden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Filets aus der Marinade nehmen und in einer feuerfesten Schale oder auf einem Backblech ca. 10 bis 15 Minuten auf jeder Seite garen, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Bei Bedarf mit etwas Backpapier abdecken, damit sie nicht verbrennen.

Für das Pesto

Den Knoblauch in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend die getrockneten Tomaten, das Olivenöl, Pinienkerne, Basilikum und Knoblauch in einem Mixer vermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Sollte die Masse zu fest sein, vorsichtig ein wenig Wasser hinzufügen, bis eine dickflüssige Mischung entsteht. Das Pesto löffelweise über die Filets gießen.

Zuckerschoten und Karotten in Rotweinvinaigrette

6 EL Olivenöl
80 ml Rotweinessig
2 TL Dijon-Senf
½ TL Salz
675 g Karotten, geschält, der Länge nach halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
675 g Zuckerschoten, geputzt

In einer großen Schüssel Öl, Essig, Senf und Salz verquirlen; beiseitestellen.

In einem großen Topf mit kochendem Salzwasser die Karotten 2 Minuten garen. Zuckerschoten hinzufügen und 1 weitere Minute kochen, bis die Karotten und Zuckerschoten bissfest sind. Abgießen.

In die Schüssel mit dem Dressing füllen und die Schüssel schwenken, damit sich alles durchmischt.

Pasta mit frischen Kräutern

750 g Pasta (Spaghettini, Fusili oder Orzo (Reisnudeln))
6 EL Olivenöl
60 g frisches Basilikum, gehackt
40 g frischer Schnittlauch, geschnitten
30 g frische Petersilie, gehackt
1 TL Zitronenschale
¾ TL Salz

Die Pasta nach Packungsanleitung kochen.

In einer großen Schüssel Öl, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Zitronenschale und Salz vermischen.

Die fertige Pasta dazugeben und gut vermischen. Bei Raumtemperatur servieren.

In Rotwein pochierte Birnen

720 ml Rotwein (wie z.B. kalifornischer Cabernet, Zinfandel oder Pinot Noir)

150 g Zucker

1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten

3 Streifen Orangenschale (etwa 7 x 1 cm)

6 Pfefferkörner

6 feste, reife Birnen mit Stiel (wie z.B. Bartlett oder Boscs), geschält und von unten her Kerngehäuse entfernt

In einer Pfanne, die groß genug ist, um alle Birnen nebeneinander aufzunehmen, Wein, Zucker, Vanille, Orangenschale und Pfefferkörner verrühren und auf mittlerer Stufe erhitzen.

Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren. Die Birnen in die köchelnde Flüssigkeit legen.

Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Die Dauer hängt davon ab, wie fest die Birnen sind.

Die fertigen Birnen mit einem Schaumlöffel oder Pfannenwender aus der Flüssigkeit holen und auskühlen lassen. Dann der Länge nach halbieren und auf eine Servierplatte legen.

Die Flüssigkeit erhitzen und etwa 7 Minuten kochen lassen, bis sie ein wenig reduziert und süßer geworden ist.

Diesen Sirup über die Birnen gießen, auskühlen lassen, abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Cantuccini

175 g Mandeln, mit oder ohne Schale
250 g Mehl
150 g Zucker
1 TL Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
½ Röhrchen oder Fläschchen Bittermandelaroma
1 Prise Salz
25 g Butter, zimmerwarm
2 Eier

Ungeschälte Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten. Auf einem Tuch ausbreiten und wenn möglich über Nacht trocknen lassen.

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz in eine große Schüssel geben. Butter und Eier in die Mitte geben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten.

Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Anschließend den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine etwa 25 cm lange Rolle formen. Ein Backblech mit Trennpapier auslegen und die Rollen nebeneinander darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen, vollständig abkühlen lassen und dann schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kekse anschließend mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und 8 bis 10 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind.

Impressum:

© 2019/2023

KOSMOS

Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG

Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart

Kosmos.de/servicecenter

© 2019 University Games Corporation. Murder Mystery Party is a registered trademark of University Games Corporation. All rights reserved. Used under authorization.

Murder Mystery Party® - A Taste for Wine and Murder

Haftungsausschluss: Diese Geschichte ist rein fiktiv. Etwaige Ähnlichkeiten mit lebenden oder toten Personen sind purer Zufall.

Krimi: Larry Zacher

Grafik Schachtel: Kreativbunker

Grafik und Satz Spielmaterial: Fiore GmbH

Titel-Illustration: Folko Streese

Bildnachweis: iStock, Freepick

Übersetzung: Birgit Irgang

Redaktion: Julia Coschurba, Ralph Querfurth



Hinweise zu Verpackungsmüll:
kosmos.de/disposal

Artikel-Nummer: 695125

