



# MURDER MYSTERY PARTY®

**MORD AM GRILL**



**PARTY-  
PLANER**

**KOSMOS**



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

# ANLEITUNG FÜR DIE PARTY

## Willkommen beim Krimi-Dinner „Mord am Grill“!

Euch erwartet ein Krimi-Partyspiel, bei dem ihr eines Mordes verdächtig 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 solltest 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

**JOHNNY ANGEL** – ein Mechaniker, der alles reparieren kann, was Räder hat

**BOBBY SOX** – Toms süße kleine Schwester

**CHUBBY CHEDDAR** – ein Rock-‘n’-Roll-Musiker

**BARBY Q** – eine umwerfende, geschiedene Blondine

**IVAN SPUDNIK** – ein russischer Raketenwissenschaftler

**TIARA DIAMOND** – Toms hübsche Verlobte

**DAN DRAGNET** – ein Fernsehschauspieler (zusätzlicher Gast, nicht verdächtig)

**PEGGY SUE** – eine Klatschkolumnistin (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 Barby Q 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. Der Erzähler Dazzlin' Dan wird euch sagen, wann ihr die Aufzeichnung stoppen sollt.
- **VORSTELLUNG:** Barby Q 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. Dazzlin' Dan wird euch erzählen, was bei „Mord am Grill“ 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. Dazzlin' Dan 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 Dazzlin‘ Dan an, der euch erzählt, was 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!



**MORD AM GRILL**

# DEKORATION UND REZEPTVORSCHLÄGE

## Die Stimmung

Wir befinden uns im Jahr 1959 und die beliebtesten Lieder dieses Jahres sind: „Smoke Gets in Your Eyes“ (Platters), „Stagger Lee“ (Lloyd Price), „Venus“ (Frankie Avalon), „Kansas City“ (Wilbert Harrison), „The Battle of New Orleans“ (Johnny Horton), „Lonely Boy“ (Paul Anka), „A Big Hunk o' Love“ (Elvis Presley), „Mack the Knife“ (Bobby Darin) und „Heartaches by the Number“ (Guy Mitchell).

Viel Spaß mit der Musik dieser frühen Rock-'n'-Roll-Zeit! Ermuntere deine Gäste, zu tanzen oder mitzusingen. Vielleicht möchtest du sie auch zu einem Limbo-Wettbewerb, einer Twist-Darbietung oder einem Hula-Hoop-Turnier auffordern? Oder du lässt eine Folge von „Hoppla Lucy“, „Lassie“, „Union Pacific“ beziehungsweise „The Honeymooners“ laufen, wenn deine Gäste ankommen.

## Das passende Ambiente/Dekoration

Der Tisch auf der Terrasse oder im Hinterhof ist für eine Grillparty vorbereitet. Wenn du nicht selbst grillst, dann legst du eine große Schürze und Grillbesteck für den Chefkoch bereit – das Grillen im Hinterhof war damals ein echtes Ereignis.

Jedes nostalgische Element der 50er- oder 60er-Jahre wird die Atmosphäre deiner Party bereichern. Das können zum Beispiel passende Schallplatten sein, beliebte Spielsachen aus jener Zeit (z. B. Hula-Hoop-Reifen, Barbies, Frisbee-Scheiben), Filmplakate, Cherry Cola und eine Gitarre. Bei einem Besuch im Secondhandladen vor Ort oder auf einem Flohmarkt findest du vielleicht interessante Gegenstände von damals.

## Musikempfehlungen

Buddy Holly  
Roy Orbison  
Elvis Presley  
Bill Haley and the Comets  
Frankie Avalon  
Frank Sinatra  
Perry Como



# NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Mehrgängiges Dinner

Grillhähnchen  
Steak  
Kartoffelsalat  
Karottensalat  
Mais-Relish  
Cremiger Gurkensalat  
Baked Beans  
Fruchtiger Wackelpudding  
Chocolate-Chip-Cookies

## Einfaches Dinner

Grillwürstchen  
Mariniertes Fleisch aus dem Kühlregal  
Maiskolben  
Kartoffelsalat aus dem Kühlregal  
Coleslaw aus dem Kühlregal  
Baked Beans aus der Dose  
Mixed Pickles  
Cookies  
Wassermelone  
Wackelpudding

## Snack

Frikadellen aus dem Kühlregal  
Kartoffelsalat aus dem Kühlregal  
Mixed Pickles  
Cookies  
Wackelpudding

# ZEITPLAN FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER:

## Am Tag davor

### Vormittags

- Einkaufen

### Nachmittags

- Fruchtigen Wackelpudding vorbereiten
- Karottensalat zubereiten
- Grillsauce zubereiten
- Baked Beans vorbereiten
- Cookies backen
- Audio-Material herunterladen

## Am Tag der Party

### Vormittags

- Hähnchen und Steak marinieren
- Kartoffelsalat zubereiten
- Mais-Relish vorbereiten
- Gurkensalat zubereiten

### Nachmittags

- Kartoffelsalat aus dem Kühlschrank nehmen
- Baked Beans erwärmen
- Raum dekorieren
- Tisch decken

### Abends

- Grill vorheizen
- Das Essen anrichten
- Den fruchtigen Wackelpudding aus den Formen lösen
- Fleisch zubereiten
- Das Spiel beginnt

# EINKAUFLISTE FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

## Milchprodukte

- 120 g saure Sahne
- 250 g Butter
- Kräuterbutter

## Gemüse/Obst

- 2 große Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- Ein Stück Ingwer
- Zitrone
- 900 g Karotten
- 1 große, rote Paprikaschote
- 3 Frühlingszwiebeln
- 4 große Salatgurken
- Frischer Dill
- Frische Petersilie
- 1,5 kg Kartoffeln

## Gewürze

- Gemahlener Ingwer
- Salz
- Rosmarin, getrocknet und gerebelt
- Paprikapulver, edelsüß
- Salbei, gerebelt
- Schwarze Pfefferkörner/gemahlener schwarzer Pfeffer
- Vanilleextrakt

## Sonstige Lebensmittel

- Pflanzenöl
- 1,2 kg Pintobohnen aus der Dose, alternativ Wachtelbohnen
- 425 g passierte Tomaten
- Heller Zuckersirup/Agavendicksaft

- Zucker
- Brauner Zucker
- Senf
- 300 g Ketchup
- Aprikosenmarmelade
- Rotweinessig
- Mayonnaise
- Klarer Essig
- 200 g Rosinen
- 2 Dosen Mais
- Mehl
- Orangensaft
- 4 Pck. gemahlene Gelatine (ohne Geschmack)
- 1 Glas Süßkirschen
- Ca. 200 g grüne Weintrauben ohne Kerne
- 100 g Minimarshmallows
- Backnatron
- 2 Eier
- 250 g Chocolate Chips

## Fleisch

- 150 g Schinkenspeck
- 6 Hähnchenschenkel (Ober- und Unterkeule), ca. 2 kg
- 6 – 8 Rinder- oder Schweinesteaks (ca. 1 kg)

## Getränke

- Bier
- Softdrinks
- Eiswürfel

## Sonstiges

- Kohle oder Gas für den Grill
- Grillanzünder
- Streichhölzer oder Feuerzeug

# EINKAUFLISTE FÜR DAS EINFACHE DINNER

## Aus dem Kühlregal

- Kartoffelsalat
- Coleslaw
- Wackelpudding

## Gemüse/Obst

- Maiskolben, gekocht
- Wassermelone

## Sonstige Lebensmittel

- Baked Beans aus der Dose
- Mixed Pickles

## Backwaren

- Cookies

## Fleisch

- Bratwürstchen
- Mariniertes Grillfleisch nach Belieben

## Getränke

- Bier
- Softdrinks
- Eiswürfel

## Sonstiges

- Kohle oder Gas für den Grill
- Grillanzünder
- Streichhölzer oder Feuerzeug

# EINKAUFLISTE FÜR DIE SNACKS

## Aus dem Kühlregal

- Frikadellen
- Kartoffelsalat
- Coleslaw

## Sonstige Lebensmittel

- Mixed Pickles
- Cookies
- Wackelpudding

## Getränke

- Bier
- Softdrinks
- Eiswürfel

## NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

# REZEPTE

## Baked Beans

- 1 EL Pflanzenöl
- 115 g in Scheiben geschnittener Schinkenspeck, grob gehackt
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1,2 kg Pintobohnen oder Wachtelbohnen aus der Dose, abgespült und abgetropft
- 425 g passierte Tomaten
- 3 EL heller Zuckersirup/Agavendicksaft
- 2 gehäufte EL brauner Zucker
- 1 EL Senf
- 1 ½ TL Ingwer, gerieben
- ½ TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

In einem mittelgroßen Topf mit schwerem Boden das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen.

Darin den Schinkenspeck unter häufigem Rühren in etwa 5 Minuten leicht knusprig braten.

Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 7 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich sind.

Bohnen, passierte Tomaten, Zuckersirup, Zucker, Senf, Ingwer und Salz hinzufügen und alles zum Kochen bringen.

Den Topf abdecken, in den Ofen stellen und 90 Minuten backen, bis die Bohnen sehr aromatisch geworden sind. Heiß servieren oder abkühlen lassen und vor dem Servieren aufwärmen.

## Grillsosse

- 300 g Ketchup
- 90 g Aprikosenmarmelade
- 2 EL heller Zuckersirup
- 4 TL Rotweinessig
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- ½ TL Salz

In einer mittelgroßen Schüssel Ketchup, Marmelade, Zuckersirup, Essig, Ingwer und Salz verrühren. Passt gut zu Lamm- oder Hähnchenfleisch.



## Mais-Relish

2 Dosen Mais

80 ml klarer Essig

2 EL Zucker

$\frac{3}{4}$  EL Salz

1 große, rote Paprikaschote, geputzt, entkernt und in kleine Würfel geschnitten

3 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten

Essig, Zucker und Salz in einer großen Schüssel verquirlen.

Den Mais abtropfen lassen und zusammen mit den Paprikaschoten und Frühlingszwiebeln in die Schüssel füllen. Verrühren. Abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

## Grillhähnchen

3 Knoblauchzehen, gehackt

2 TL Salz

1- $\frac{1}{2}$  TL getrockneter Rosmarin, zerkrümelt

1- $\frac{1}{2}$  TL ungarisches Paprikapulver, edelsüß

$\frac{1}{2}$  TL getrocknete Salbeiblätter, zerkleinert

$\frac{1}{2}$  TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

6 Hähnchenschenkel (Ober- und Unterkeulen), etwa 2 kg

Grillsoße (s. Rezept oben)

In einer großen Schüssel Knoblauch, Salz, Rosmarin, Paprika, Salbei und Pfeffer verrühren.

Hähnchenschenkel hineinlegen und mit der Mischung bedecken.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Auf mittlerer Stufe den Grill mit einem Rost vorheizen, der etwa 15 cm von der Hitzequelle entfernt ist. Die Hähnchenschenkel auf den Grill legen, abdecken und 10 Minuten grillen.

Dann das Fleisch wenden und weitere 5 Minuten grillen. Mit der Hälfte der Grillsoße bepinseln, abdecken und weitere 10 Minuten grillen. Hähnchenschenkel wenden, mit der anderen Hälfte der Grillsoße bestreichen und ohne Abdeckung weitere 5 Minuten grillen, bis ein Bratenthermometer, das in der Nähe des Knochens in das Fleisch gesteckt wird, 75 Grad anzeigt.

## Steak mit Kräuterbutter

- 8 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 4 EL Essig
- 1 EL Senf
- 1 EL Paprikapulver
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 - 8 Rinder- oder Schweinesteaks (ca. 1 kg)

In einer Schüssel Öl, Essig, Senf und Knoblauch verquirlen. Anschließend Paprikapulver und Pfeffer hinzufügen. Das Fleisch hineinlegen und mit der Mischung bedecken.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder Deckel abdecken und mindestens 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Etwa 30 Minuten vor dem Grillen das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Die Steaks auf den Grill legen und je nach Dicke und Geschmack für 5 bis 15 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden, damit sie nicht anbrennen.

Je nach Belieben mit Kräuterbutter oder der Grillsoße servieren.

## Karottensalat

- 250 g Mayonnaise
- 60 ml klarer Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ TL Salz
- 900 g Karotten, geschält und geraspelt
- Rosinen nach Belieben

In einer großen Schüssel Mayonnaise, Essig, Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz verquirlen. Karotten und Rosinen hinzufügen und gut unterrühren.

Abdecken, mindestens 3 Stunden und bis zu 2 Tage vor dem Servieren kalt stellen.

# Kartoffelsalat

1 TL Öl  
30 g Schinkenspeck  
1 große Zwiebel, klein gehackt  
1 EL Mehl  
300 ml klarer Essig  
1 EL Zucker  
2 EL Senf  
1 TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
1,5 kg Kartoffeln, gut gewaschen  
frische Petersilie, gehackt

In einem großen Stieltopf das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Speck hinzufügen und ca. 7 Minuten braten, bis er knusprig und das Fett komplett ausgelassen ist. Den Speck aus dem Topf nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebelwürfel in denselben Topf geben und unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten anschwitzen, bis sie weich und goldbraun sind. Das Mehl hinzufügen und zwei weitere Minuten bei stetigem Rühren weiterbraten. Anschließend Essig und Zucker hinzufügen und für weitere 5 Minuten dünsten, bis die Masse dickflüssig ist. Dabei ständigiterrühren.  
Zum Schluss Senf, Salz und Pfeffer untermischen.

Die Kartoffeln in einem großen Topf Salzwasser ca. 20 bis 30 Minuten kochen, bis sie weich sind. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Anschließend schälen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

Das Dressing wieder zum Kochen bringen, Kartoffeln und gehackte Petersilie hinzufügen und alles gut durchmischen. Abschließend den Speck darüber bröseln und den Salat warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

## Cremiger Gurkensalat

4 große Salatgurken, geschält und der Länge nach halbiert  
1 ½ TL Salz  
120 g saure Sahne  
2 EL klarer Essig  
1 TL Zucker  
¼ TL Pfeffer, frisch gemahlen  
20 g frischer Dill, gehackt

Mit einem kleinen Löffel die Kerne aus den Salatgurken entfernen und entsorgen. Gurkenhälften in Würfel schneiden. Gurkenwürfel in ein großes Sieb füllen und mit 1 Teelöffel des Salzes bestreuen. Das Sieb in eine große Schüssel stellen und 1 Stunde stehen lassen. Die Gurkenwürfel abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

In einer großen Schüssel saure Sahne, Essig, Zucker, Pfeffer und den restlichen ½ Teelöffel Salz verquirlen. Gurkenwürfel und Dill hinzufügen und alles gut verrühren. Abdecken und kalt stellen, bis der Salat gut durchgekühlt ist. Kalt servieren.

## Chocolate-Chip-Cookies

280 g Mehl  
1 TL Backnatron  
1 TL Salz  
250 g weiche Butter  
250 g brauner Zucker  
2 Eier  
250 g Chocolate Chips

2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter und Zucker mit dem Handmixer ca. 3 Minuten schaumig rühren. Anschließend die Eier 3 weitere Minuten unterrühren, bis eine schaumige Masse entsteht. Salz und Natron in einer kleinen Tasse mischen und mit dem Löffel unter die Butter-Zucker-Ei-Masse heben. Anschließend das Mehl ebenfalls mit dem Löffel unterheben. Die Masse nur so lange verrühren, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist. Nicht zu lange rühren. Dann die Chocolate-Chips unterheben.

Mit zwei Löffeln etwa walnussgroße Teigmengen mit großem Abstand auf die Bleche geben. Sie laufen beim Backen auseinander. Die Cookies bei 190 Grad für ca. 10 – 13 Minuten backen. Sie sind dann noch sehr weich. Die Cookies ca. 20 Minuten abkühlen lassen und anschließend in einer Blechdose aufbewahren.

## Fruchtiger Wackelpudding \*\*

950 ml Orangensaft  
4 Pck. gemahlene Gelatine (ohne Geschmack)  
170 g Zucker  
2 TL Vanilleextrakt  
450 g Süßkirschen, entsteint und halbiert  
230 g kernlose grüne Weintrauben, halbiert  
100 g Minimarshmallows

In einer kleinen Schüssel 120 ml des Orangensafts mit 120 ml Wasser mischen. Gelatine hineinrühren. 3 bis 4 Minuten stehen lassen, bis die Gelatine weich geworden ist. Währenddessen in einem kleinen Topf den restlichen Orangensaft auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und unter ständigem Rühren 2 Minuten erhitzen, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, Zucker und Vanille unterrühren. In eine Schüssel gießen.

40 bis 50 Minuten kalt stellen, bis die Mischung die Konsistenz von ungeschlagenem Hühnereiweiß hat; dabei gelegentlich umrühren. Kirschen, Trauben und Marshmallows unterheben. In eine Form gießen und 3 Stunden kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

\*\* Kann bis zu 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

Zum Servieren auf eine Servierplatte stürzen.

Impressum:

© 2019/2023

KOSMOS

Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG

Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart

[Kosmos.de/servicecenter](https://www.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® - Murder on the Grill

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](https://www.kosmos.de/disposal)

Artikel-Nummer: 695118



