



# MURDER MYSTERY PARTY®

MÖRDERISCHES KLASSENTREFFEN



**PARTY-  
PLANER**

**Erklär-App**  
Die kostenlose Bonus-App\*  
+ begleitendes Audio-Material  
\*für iOS, Android, Fire OS  
Kompatibilität prüfen im Store



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

# ANLEITUNG FÜR DIE PARTY

## Willkommen beim Krimi-Dinner „Mörderisches Klassentreffen“!

Euch erwartet ein Krimi-Partyspiel, bei dem ihr eines Mordes verdächtigt werdet. Gelingt es euch, am Ende des Abends den Mörder unter euch zu entlarven und das Verbrechen aufzuklären? 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, 5 geheime Hinweise, 8 Tischkärtchen

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



Das Audio-Material führt euch kurz ein in das Verbrechen und enthüllt am Ende den Mörder. Es bleibt euch überlassen, ob ihr das Audio-Material verwenden wollt. Solltet ihr ohne das Audio-Material spielen, überspringt ihr die entsprechende Stelle 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. Verteil die Rollen an deine Gäste entsprechend den Beschreibungen auf den Einladungen und behalte eine Rolle für dich.

Es gibt insgesamt acht Rollen. Bei deiner Party müssen alle acht Verdächtigen anwesend sein, damit das Spiel richtig funktioniert. Wirf nun kurz einen Blick auf das Material und überprüfe, ob alle acht Rollenhefte vorhanden sind.

## Die Rollen

**GERTRUD HESSELDORF** – ehemalige College-Hausmutter der anderen Gäste

**JOHN ALLURED** – Autor

**KRISTEN POTTER** – Hausfrau und Mutter

**MELINDA LEHMANN** – Schauspielerin

**DAVE BAGSHAW** – Computer-Genie

**KEN MULLER** – Bootsbesitzer

**MONICA STANSON** – Neurochirurgin

**RICK TUTTLE** – Verlagsmitarbeiter

## 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 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 du den Hinweis 1, die Einleitung, 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. Am besten beginnt Gertrud mit der Vorstellung.

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, überspringst du einfach die entsprechenden Punkte.

- **AUDIO:** Starte das Audio-Material und hört euch den ersten Track an, der euch erzählen wird, was bisher geschah.
- **VORSTELLUNG :** Als Gastgeber/-in liest du die Einleitung laut vor. Anschließend stellen sich alle Gäste anhand der Beschreibung in ihren Rollenheften kurz vor. Am besten beginnt ihr mit Gertrud Hesseldorf.
- **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!)
- **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.
- **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 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, könnt ihr nun die Auflösung „Was wirklich geschah“ laut vorlesen.
- **AUDIO:** Spielt ihr mit Audio-Material, spielt nun den letzten Track ab und erfahrt, was bei diesem Klassentreffen wirklich geschah.

## Die einzelnen Runden

Nachdem ihr den ersten Abschnitt des Audio-Materials gehört und euch alle vorgestellt habt, blättert jeder in seinem Rollenheft zum „Ersten Dialog“. Die Dialoge sind optional. Sie können den Einstieg in eure Rolle erleichtern und greifen die wichtigsten Fakten aus der vorangegangenen Runde noch einmal auf. Wenn ihr den Abend und eure Rollen lieber selbst gestalten wollt, könnt ihr die Dialoge auch überspringen und den Abend frei mit eurer Improvisation bestreiten. Nach dem Dialog bereitet ihr euch auf die Befragung der ersten Runde vor, die sich direkt daran anschließt. Für jede Runde gibt es einen Abschnitt „Fakten, die du offenlegst“. Lass deinen Gästen zwischen den einzelnen Runden genügend Zeit, diese Informationen zu lesen, bevor es weitergeht. In jeder Runde nutzt ihr die Informationen des Abschnitts „Fakten, die du offenlegst“ als Stichworte für die Befragung der Mitspieler.

**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. Er darf lügen. Zusätzlich erhält er Informationen, die ihm dabei helfen sollen, nicht entlarvt zu werden.**

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 zum Umblättern auf, wenn die Befragungsrunden beendet sind und alle ihre Fakten genannt haben.

## Geheime Hinweise

Es gibt fünf Dokumente: die Einleitung, drei nummerierte Hinweise, auf denen vermerkt ist, für wen sie bestimmt sind, und die Auflösung. Zu Beginn des Spiels werden diese Hinweise an die Spieler der entsprechenden Rollen übergeben. Sie dürfen erst geöffnet und gelesen werden, wenn es im Rollenheft vermerkt ist. Die Auflösung legt ihr beiseite, sie wird erst am Schluss benötigt. Nach der dritten Runde könnt ihr eure Version der Ereignisse, wie sie auf der letzten Seite eures Rollenhefts abgedruckt ist, laut vorlesen oder ihr improvisiert und gebt diesen Teil in euren eigenen Worten wieder. 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, lest die Auflösung laut vor. Spielt ihr mit Audio-Material, hört euch zum Abschluss die Auflösung an und erfahrt, was an diesem Abend 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 Dekoration 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!



# DEKORATION UND REZEPTVORSCHLÄGE

## Die Stimmung

Trotz aller Widrigkeiten ist Gertrud eine perfekte Gastgeberin, und da sie mehr oder weniger schon alles für diesen Abend vorbereitet hat, lässt sie sich auch nicht in ihrem Vorsatz beirren, ihre Gäste zu verwöhnen. Der Raum ist in gedämpftes Licht getaucht. Der Tisch ist für acht Personen gedeckt, Karaffen mit Wasser stehen auf dem Tisch und im Hintergrund spielt leise Musik.

## Das passende Ambiente/Dekoration

Lass deiner Fantasie beim Dekorieren für die Party freien Lauf, allerdings solltest du den Tisch so gestalten, dass jeder alle Teilnehmer gut sehen und hören kann.

Du kannst bei deiner Deko auf maritimes Ambiente, Strand- oder Karibik-Flair setzen und alles in Blau und Weiß dekorieren. Ein Fischernetz, Treibholz und ein Bild von einem Strand oder einem Leuchtturm eignen sich perfekt. Vielleicht findest du vom letzten Strandurlaub auch noch ein paar Muscheln oder Bastmatten, die du zur Dekoration verwenden kannst. Wenn möglich, sorgst du für eine etwas gedämpfte Beleuchtung und zündest auch ein paar Kerzen in Windlichtern an.

## Musikempfehlungen

Die Musik kannst du entsprechend der Stimmung, die du erzielen möchtest, auswählen. Dabei ist alles möglich, von den Beach Boys oder Steel Drums über Sommerhits bis hin zu Jazzmusik, Frank Sinatras „Somewhere beyond the Sea“ oder Dean Martin. Alternativ könnt ihr Hits aus dem Jahr 2010 abspielen oder, falls ihr alle aus einem ähnlichen Jahrgang seid, auch Songs, die in den Charts waren, als ihr euren Abschluss gemacht habt, und euch an diese Zeit erinnern.



## Mehrgängiges Dinner

Fladenbrot

Babypinac-Salat mit einer Vinaigrette aus Äpfeln und warmem Speck

In Chardonnay geschmortes Hühnchen

Petersilien-Knoblauch-Kartoffeln

Cupcakes „Tiramisu“ mit Früchten

Espresso/Kaffee

## Einfaches Dinner

Käseplatte mit Baguette

Zitronen-Chili-Hühnerschenkel aus dem Backofen

Kartoffelwedges

Chocolate-Chip-Muffins mit Vanilleeis

Espresso/Kaffee

## Snacks

Käseplatte mit Crackern

Pizzaschnecken

Schokomuffins mit Vanilleeis

Frische Früchte

Espresso/Kaffee



# ZEITPLAN FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

## Am Tag davor

### Vormittags

- Einkaufen

### Nachmittags/abends

- Biskuit für Cupcakes backen
- evtl. Teig für Fladenbrot vorbereiten

## Am Tag der Party

### Vormittags

- Audio-Material herunterladen
- Salat waschen und kühl stellen
- Fladenbrot backen

### Nachmittags

- Creme für die Cupcakes zubereiten
- Cupcakes fertig machen und kalt stellen
- Gemüse für das Hühnchen schneiden und kalt stellen
- Kartoffeln bei Bedarf schälen, würfeln und kalt stellen
- Getränke kalt stellen
- Raum dekorieren
- Tisch decken

### Abends

- Ca. 2 Std. vor dem Essen Hühnchen vorbereiten
- Ca. 1 Std. vor dem Essen Hühnchen in den Backofen
- Etwa gleichzeitig die Kartoffeln in den Backofen
- Salat auf den Tellern anrichten
- Vinaigrette zubereiten
- Das Spiel beginnen

# EINKAUFSLISTE FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

## Milchprodukte

- Milch
- 160 ml Sahne
- 250 g Mascarpone

## Gemüse/Obst

- Ca. 700 g jungen Blattspinat (alternativ Feldsalat oder Eichblattsalat)
- 2 große Äpfel (Fuji, Gala oder Pink Lady)
- Frisches Obst (z. B. Beeren) für das Dessert
- 1 rote Paprika
- ¼ Knollensellerie
- 2 Karotten
- 200 g Champignons
- Optional: 60 g Champignons oder Shiitake-Pilze, in dünne Scheiben geschnitten
- 1,6 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend, gewaschen und grob gewürfelt
- 1 – 2 rote Zwiebeln
- 1 große Zwiebel
- Knoblauch
- 1 Bd. glatte Petersilie gehackt
- 1 Bd. Schnittlauch, gehackt

## Gewürze

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Thymian
- Fenchelsamen
- Rote-Chili-Flocken

## Sonstige Lebensmittel

- 700 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- 4 Eier
- Olivenöl
- Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Zucker
- Dijon-Senf
- Weißweinessig
- 1 Pck. Backpulver
- Vanillepuddingpulver
- Stärke (alternativ: Soßenbinder)
- Kakaopulver
- espressopulver (ggf. Instant-Espressopulver)
- Optional: Sesamsamen
- Muffin-Förmchen

## Fleisch

- 60 g Speck, klein gewürfelt
- Ca. 1,8 kg Hähnchenbrustfilet (alternativ 1 Hühnchen, in 8 Teile geteilt)

## Getränke

- Sekt
- Weißwein (Chardonnay)
- Wasser
- Espresso/Kaffee

# EINKAUFLISTE FÜR DAS EINFACHE DINNER

## Milchprodukte

- Unterschiedliche Käsesorten
- Milch
- Butter

## Gemüse/Obst

- 2 Zitronen
- Frische Früchte

## Gewürze

- 2 EL frischer Rosmarin
- Rote-Chili-Flocken
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Sonstige Lebensmittel

- Honig
- Ketchup
- Olivenöl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Chocolate-Chips (alternativ: Zartbitterschokolade)
- Baguette
- Kartoffelwedges aus der Tiefkühltruhe
- Vanilleeis
- Backkakao
- Muffin-Förmchen

## Fleisch

- 8 Hühnerschenkel

## Getränke

- Evtl. Sekt
- Weißwein
- Wasser
- Espresso/Kaffee

# EINKAUFLISTE FÜR DIE SNACKS

## Aus dem Kühlregal

- Unterschiedliche Käsesorten
- 2 x Pizza-Fertigteig
- 100 g Schinken
- 100 g Salami
- 200 g geriebener Mozzarella oder Gouda

## Gemüse/ Obst

- Frisches Obst

## Sonstige Lebensmittel

- 1 großes Glas getrocknete Tomaten in Öl
- 8 Schokomuffins
- Vanilleeis
- Baguette

## Getränke

- Evtl. Sekt
- Weißwein
- Wasser
- Espresso/Kaffee

## Fladenbrot

### Für 2 Fladen:

600 g Weizenmehl

2 TL Salz

$\frac{1}{8}$  l Milch

175 ml Wasser

Ca. 30 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

1 Eigelb

1 EL Olivenöl

1 TL Zucker

**Optional** 2 – 3 EL Sesamsamen

Mehl mit Salz mischen. Die Milch handwarm erwärmen und die Hefe darin glatt rühren.

175 ml Wasser zugeben und zum Mehl geben. Die Masse ca. 5 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten.

Die Schüssel mit dem Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Alternativ kann der Teig auch über Nacht im Kühlschrank gehen (kalte Gärung). In diesem Fall die Schüssel am besten mit Frischhaltefolie abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Den Backofen auf 225° vorwärmen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal durchkneten und dann halbieren.

Die Teighälften zu einer Kugel formen und anschließend zu zwei Fladen (Ø 25 cm) ausrollen.

Die Ränder dabei etwas dicker lassen.

Eigelb mit dem Olivenöl und dem Zucker verquirlen und die Fladen damit bestreichen.

Den Sesam darüberstreuen und die Fladen ca. 15 Minuten backen. Zusätzlich ein weiteres Backblech auf der unteren Stufe in den Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit ca. 200 ml Wasser auf das untere Blech gießen. Der Dampf sorgt dafür, dass die Fladen weich bleiben.

## Babyspinat-Salat mit einer Vinaigrette aus Äpfeln und warmem Speck

Ca. 700 g jungen Blattspinat (alternativ Feldsalat oder Eichblattsalat)  
2 große Äpfel (Fuji, Gala oder Pink Lady), in dünne Scheiben geschnitten

### Vinaigrette:

60 g Speck, klein gewürfelt  
1 – 2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
4 TL Dijon-Senf  
Ca. 120 ml Weißweinessig  
4 EL Zucker  
1 Msp. Rote-Chili-Flocken  
1 TL schwarzer Pfeffer  
½ TL Salz  
4 EL Olivenöl

**Optional:** 60 g Champignons oder Shiitake Pilze, in dünne Scheiben geschnitten

Den Salat putzen, die Äpfel waschen und schneiden und beides in einer großen Schüssel kühlstellen. Den Speck in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten braten. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch (falls gewünscht auch die Pilze) in die Pfanne geben und ca. 1 bis 2 Minuten in der Pfanne anschwitzen.

Die übrigen Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen und in die Pfanne geben.

Anschließend die Pfanne sofort von der Kochstelle nehmen.

Den Salat mit den Äpfeln auf 8 Tellern anrichten, mit der noch warmen Vinaigrette begießen und direkt danach servieren.

## Pizzaschnecken

2x Pizza-Fertigteig  
1 großes Glas getrocknete Tomaten in Öl  
100 g Schinken  
100 g Salami  
Ca. 200 g Mozzarella oder Gouda, gerieben

Die getrockneten Tomaten mit 1 bis 2 Esslöffeln des Öls in eine Schüssel geben und pürieren. Die Masse auf dem Fertigteig verteilen. Den Schinken und die Salami in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Käse auf dem Teig verteilen. Den Teig der Länge nach einrollen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Pizzaschnecken auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen bei 175° backen, bis sie goldbraun sind.

## In Chardonnay geschmortes Hühnchen

2 EL Olivenöl

Ca. 1,8 kg Hühnchenbrustfilet (alternativ 1 Hühnchen, in 8 Teile geteilt)

1 TL Salz

1 Msp. schwarzer Pfeffer

1 TL Fenchelsamen

1 große Zwiebel, grob gewürfelt

¼ Knollensellerie, grob gewürfelt

2 Karotten, grob gewürfelt

200 g Champignons, in Scheiben geschnitten

1 rote Paprika, grob gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL Thymian

350 ml Weißwein (Chardonnay)

1 EL Wasser

1 EL Stärke (alternativ: Soßenbinder)

60 ml Sahne

1 EL Schnittlauch, gehackt

1 EL glatte Petersilie, gehackt

Den Ofen auf 170° vorheizen.

Das Hühnchenbrustfilet (die Hühnchenteile) kurz unter kaltem Wasser abbrausen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem Bräter oder einem großen Schmortopf erhitzen. Sobald das Öl erhitzt ist, das Hühnchen auf jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Je nachdem, wie groß der Topf ist, ist es sinnvoll, das Fleisch in zwei Portionen anzubraten. Das gebräunte Hühnchen auf eine Platte legen.

Anschließend die Temperatur auf mittlere Hitze schalten, die Fenchelsamen und die Zwiebeln in den Topf geben und ca. 10 Sekunden anschwitzen. Dann das übrige Gemüse hinzufügen und alles 2 bis 3 Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Den gepressten Knoblauch hinzufügen und weitere 30 Sekunden braten. Das Hühnchen zurück in den Topf zwischen das Gemüse legen. Dann den Thymian und den Wein hinzugeben und alles kurz aufkochen. Anschließend den Topf mit Deckel ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Nach dieser Zeit den Deckel vom Topf nehmen und das Hühnchen weitere 30 Minuten im Backofen braten oder so lange, bis es durch ist. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen und das Hühnchen und Gemüse auf eine vorgeheizte Platte legen und warm halten.

Im Topf sollten nun ca. 500 ml Flüssigkeit verblieben sein. Den Topf mit dem Sud bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Wenn es etwas mehr Flüssigkeit ist, diese 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, um den Sud zu reduzieren.

Währenddessen in einer kleinen Tasse das Wasser und die Stärke zu einer homogenen Masse verrühren (alternativ ca. ein EL Soßenbinder direkt in den Topf geben) und die Masse in den Topf geben. Anschließend die Sahne hinzufügen. Die Soße aufkochen und ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren am Kochen halten. Den Topf vom Herd nehmen und Schnittlauch und Petersilie einrühren. Die Soße über das Hähnchen und das Gemüse löffeln.

## Petersilien-Knoblauch-Kartoffeln

1,6 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend, geschält und grob gewürfelt  
3 – 4 EL Öl  
1 – 2 TL Salz  
1 TL schwarzer Pfeffer  
2 – 8 Knoblauchzehen, gepresst (je nach Vorliebe mehr oder weniger)  
2 EL Petersilie, gehackt

Den Backofen auf 170° vorheizen.

Das Öl, etwas Pfeffer, Salz und den Knoblauch in einer Schüssel verrühren, die Kartoffelwürfel hinzugeben und in der Schüssel schwenken, bis alle Kartoffeln gleichmäßig mit Öl bedeckt sind. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Kartoffeln am besten so darauf verteilen, dass sie nicht übereinanderliegen. Die Kartoffeln 60 bis 75 Minuten im Ofen backen, dabei mehrmals wenden. Danach die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit etwas Salz, Pfeffer und der Petersilie bestreuen und servieren.

## Zitronen-Chili-Hühnerschenkel

8 Hühnerschenkel  
2 EL frischer Rosmarin  
Ausgepresster Saft von 1 ½ Zitronen  
2 EL Honig  
2 EL Ketchup  
4 EL Olivenöl  
1 TL Rote-Chili-Flocken  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

Die Hühnerschenkel waschen und abtupfen. Anschließend alle übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren und abschmecken. Die Schenkel mit der Marinade einpinseln und in eine Schüssel legen. Alles bis zur Zubereitung bis zu 4 Stunden kalt stellen.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Hühnerschenkel auf ein Blech legen und ca. 40 Minuten backen. Danach an der dicksten Stelle einstechen. Wenn klarer Saft herausläuft, sind sie gar. Falls nicht, weitere 10 Minuten backen.

# Cupcakes „Tiramisu“ mit frischen Früchten

## Für 12 Stück

3 Eier  
100 g Zucker  
100 g Mehl, gesiebt (kein Vollkornmehl)  
1 EL Vanillepuddingpulver (ohne Kochen)  
½ TL Backpulver  
2 Tassen Espresso/alternativ Kakao  
250 g Mascarpone  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g Puderzucker, gesiebt  
100 ml Sahne  
Kakaopulver  
Frische Früchte

Den Backofen auf 175° vorheizen.

Muffinform für 12 Muffins mit Papierförmchen auslegen oder 12 Papierförmchen auf einem Backblech anordnen.

Die Eier trennen und die Eiweiße aufschlagen, bis ein steifer Eischnee entsteht. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Anschließend das verquirlte Eigelb unterheben.

Mehl, Puddingpulver, Stärke und Backpulver vermischen und auf die Eimasse sieben. Alles vorsichtig unterheben und auf die 12 Förmchen verteilen. Die Muffins ca. 20 Minuten backen und dann ca. 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen, evtl. auch über Nacht. In diesem Fall mit Alufolie abdecken oder in einer Schüssel aufbewahren, damit sie nicht austrocknen.

Für das Topping die Sahne steif schlagen, Mascarpone mit dem Puderzucker mischen und ebenfalls aufschlagen. Anschließend die Sahne unterheben. Die Muffins mit dem Espresso beträufeln und mit der Mascarponecreme bestreichen. Die Cupcakes bis zum Servieren kaltstellen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Den Teller mit frischen Früchten, bspw. Beeren, dekorieren und den Cupcake daraufstellen.

## Chocolate-Chip-Muffins

125 g weiche Butter  
175 ml Milch  
200 g Mehl  
4 EL Backkakao  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
200 g Chocolate-Chips (alternativ Zartbitterschokolade, gehackt)

Den Backofen auf 160° vorheizen. Muffinform für 12 Muffins mit Papierförmchen auslegen oder 12 Papierförmchen auf einem Backblech anordnen.

Die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Dann nacheinander die Eier unterrühren. Anschließend die Hälfte der Chocolate-Chips mit dem Mehl, dem Kakao, dem Backpulver und dem Salz mischen und zusammen mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse heben. Nur so lange rühren, bis alle Zutaten vermischt sind. Den Teig in die Förmchen füllen und die restlichen Chocolate-Chips darauf verteilen. Die Förmchen ca. 30 Minuten im Backofen backen.

**Impressum:**

© 2020 KOSMOS Verlag, Pfizerstraße 5 – 7, 70184 Stuttgart

Tel.: +49 711 2191-0, Fax: +49 711 2191-199, kosmos.de, info@kosmos.de

© 2020 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 Misty Island

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

Dialoge: Christoph Dittert

Grafik Schachtel: Kreativbunker

Grafik und Satz Spielmaterial: Fiore GmbH

Titel-Illustration: Folko Streese

Bildnachweis: iStock, Freepick

Übersetzung: Birgit Irgang

Redaktion: Julia Coschurba

