



TÖDLICHES BANKETT

Gastgeberheft



INHALT

◆ Spielmaterial	S. 4
◆ Vorbereitung	S. 5
◆ Spielübersicht	S. 7
◆ Spielablauf	S. 8
◆ Spielregeln	S. 11
◆ Rollenübersicht	S. 12
◆ Prolog	S. 13
◆ Die richtige Stimmung	S. 14
◆ Rezepte	S. 15
◆ Checkliste	S. 28
◆ Notizen	S. 29

EINFÜHRUNG

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

in diesem Krimispiel erwartet dich und deine Gäste ein spannender Dinner-Abend im England der 1910er-Jahre. Doch seid gewarnt: **Heute steht Mord auf der Speisekarte!**

Ihr schlüpft in die Rollen der Hauptverdächtigen in einem mysteriösen Todesfall, den es aufzuklären gilt. Wem könnt ihr trauen und wer erzählt Lügenmärchen? Befragt euch gegenseitig und findet es heraus! Wer denkt kreativ genug und bringt die Wahrheit ans Licht? Wird es euch am Ende gelingen, den Fall aufzuklären, oder lasst ihr den Täter oder die Täterin ungeschoren davonkommen?

In diesem Set sind alle Materialien enthalten, die ihr für eine unvergessliche Krimi-Party mit fünf bis acht Personen benötigt. Mit den zusätzlichen Rezepten, Kostümvorschlägen, Dekorationsideen und der begleitenden Musik wird der Abend garantiert ein voller Erfolg! Das Krimispiel ist ideal für einen mörderisch-lustigen Abend mit Familie und Freunden oder als Event-Geschenk zum Geburtstag.

Bevor der Abend beginnt, solltest du dir die folgende Anleitung komplett durchlesen. Keine Sorge – du erfährst dabei keine Geheimnisse und kannst, wie alle anderen Gäste, mitspielen und -rätseln. Allerdings ist es wichtig, dass du den Ablauf kennst, um das Spiel an eurem „Crime & Dine“-Abend zu moderieren. Außerdem kannst du so einige Tipps zur Vorbereitung beachten. Es gibt nur wenige Regeln, die du zusammengefasst am Ende dieser Anleitung findest.

Viel Spaß mit Crime & Dine!

SPIELMATERIAL



8x
Rollenhefte mit Lageplan
des Tatorts



1x
Gastgeberheft mit
Spielanleitung, Rezepten
und Dekorationsideen



8x
Einladungen
zum Herunterladen
über QR-Code



8x
Hinweise

• GERHARD •
FRIEDRICH STOLT

• LADY •
GREENDALE

8x
Tischkarten



1x
Auflösung

WICHTIG!

Außer dem Gast-
geberheft darf kein
weiteres Spielmateri-
al angesehen werden,
bevor die Anleitung
nicht ausdrücklich
darauf hinweist.

VORBEREITUNG

Als Gastgeber*in ist es deine Aufgabe, alle nötigen Vorbereitungen für euren Krimi-Abend zu treffen und das Spiel zu moderieren. Um keinen Punkt zu vergessen, findest du auf Seite 28 eine Checkliste zum Abhaken.

ROLLEN VERGEBEN UND EINLADUNGEN VERSCHICKEN

Bevor ihr euch ins Kriminalabenteuer stürzt, legst du ein Datum für den Dinner-Abend fest und gibst deinen Gästen frühzeitig Bescheid mit der Bitte um eine sichere Zusage. Die individuellen Einladungen mit den ersten Rolleninformationen kannst du ganz einfach über den QR-Code herunterladen und verschicken.

Ihr solltet insgesamt mindestens fünf und maximal acht Personen sein, damit das Spiel funktioniert. Die fünf Rollen, die auf jeden Fall vergeben werden müssen, findest du in der Übersicht auf Seite 12. Auch die Spielvarianten mit sechs oder sieben Personen findest du dort erklärt. Spielt ihr zu acht, verteilst du alle Rollen. Die Rollen sind zwar allesamt einem bestimmten Geschlecht zugeordnet, müssen so aber später nicht am Tisch sitzen. Ein Mann kann durchaus eine Frau spielen und andersherum. Nicht benötigte Rollenhefte bleiben einfach in der Spielschachtel.

Bei der Verteilung der Rollen kannst du es deinen Gästen leicht machen oder sie etwas herausfordern. Wenn du es ihnen leicht machen möchtest, gibst du ihnen eine Rolle, die ihrem tatsächlichen Charakter nahekommt. Willst du sie herausfordern, dann teilst du ihnen eine Rolle zu, die am wenigsten zu ihrem Charakter passt. Du kannst die Rollen aber auch zufällig verteilen.

Zum Download der Einladungen den QR-Code scannen oder das Spiel unter *emf-verlag.de* suchen und dort „Downloads“ anklicken.



KOSTÜME

Euer Dinner wird besonders stimmungsvoll und authentisch, wenn alle am Abend kostümiert erscheinen. Mit der Einladung erhalten die Gäste eine Kurzbeschreibung ihrer eigenen Rolle sowie Vorschläge zu den passenden Accessoires. Der Weg zum Kostümverleih ist nicht unbedingt notwendig. Häufig finden sich entsprechende Kostümelemente im Kleiderschrank oder Freund*innen können einem das eine oder andere Stück ausleihen. Als Gastgeber*in solltest du auf jeden Fall vorab festlegen, ob alle kostümiert erscheinen sollen oder nicht.

DINNER

Nimm das „Crime & Dine“-Spiel als Anlass, mit Freund*innen und Familie zusammenzukommen. Sorge dabei für euer leibliches Wohl mit einem mehrgängigen Menü, welches zum Thema des Abends passt. Du kannst entweder selbst den Kochlöffel schwingen oder du bittest jeden Gast, etwas für euer gemeinsames Essen mitzubringen. Wenn du ein wenig Inspiration benötigst, gibt es ab Seite 15 einige Rezeptideen sowie zwei Menüvorschläge.

DEKORATION UND MUSIK

Um dem Abend die richtige Stimmung zu verleihen, kannst du ganz einfach mit ein paar Hilfsmitteln, wie gedimmtem Licht sowie klassischer Musik, für eine authentische Atmosphäre sorgen. Hierzu findest du auf Seite 14 einige Tipps zu passender Dekorations- und Musikauswahl. Die beiliegenden Tischkarten bieten dir zudem die Möglichkeit, die Platzwahl am Tisch vorzubestimmen. Schneide dafür einfach die Tischkarten entlang der gestrichelten Linien auseinander und falte sie jeweils in der Mitte zusammen, damit sie stehen können.

SPIELÜBERSICHT

Im Folgenden wird der zeitliche Überblick des Krimi-Dinners gegeben und der Spielablauf erklärt. Beachte, dass alle Mitspieler*innen während des gesamten Abends in ihren Rollen bleiben sollten.

SPIELBEGINN

Sobald alle Gäste anwesend sind, können die Vorbereitungen abgeschlossen werden. Verteile nun die Rollenhefte und Hinweise an deine Gäste. Die Hefte und Hinweise sollten jedoch vorerst noch geschlossen bleiben. Als Gastgeber*in erklärst du anschließend den Spielablauf und verliest die Regeln. Für den Fall, dass ihr euch während des Abends Notizen machen möchtet, legt ihr euch am besten noch Papier und Stifte bereit. Wenn es keine weiteren Fragen mehr gibt, kann das Spiel starten. Erfahrungsgemäß bietet es sich an, die jeweiligen Spielrunden in den Pausen zwischen den Gängen zu beginnen.

- ◆ **Einleitung** (ca. 10 Minuten)
- ◆ **Vorstellung** (ca. 15 Minuten)
- ◆ **Neue Informationen und Hinweise** (ca. 10 Minuten)
- ◆ **Runde 1** (ca. 30 Minuten)
- ◆ **Neue Informationen und Hinweise** (ca. 10 Minuten)
- ◆ **Runde 2** (ca. 30 Minuten)
- ◆ **Neue Informationen und Hinweise** (ca. 10 Minuten)
- ◆ **Runde 3** (ca. 30 Minuten)
- ◆ **Anklage** (ca. 15 Minuten)
- ◆ **Auflösung** (ca. 10 Minuten)

SPIELABLAUF

EINLEITUNG

Die Rollenhefte dürfen nun geöffnet werden. Auf den ersten Seiten findet ihr noch einmal alle Spielregeln im Überblick, eine Rollenübersicht sowie die Vorgeschichte des heutigen Abends. Bitte blättert noch nicht weiter! Wilson Greendale liest euch zunächst die Vorgeschichte „Was bisher geschah“ vor.

VORSTELLUNG

Anschließend liest jede*r Spieler*in für sich die Informationen zu ihrer oder seiner jeweiligen Rolle sowie das dazugehörige Geheimnis. Wenn alle ihre individuellen Hintergrundinformationen gelesen haben, stellt ihr euch einander in eigenen Worten vor. Eure Geheimnisse gebt ihr dabei nicht preis! Danach verliest die oder der Gastgeber*in den Prolog (Gastgeberheft, Seite 13).

RUNDE 1

Informationen und Hinweise

Zu Beginn von Runde 1 nehmen alle Spieler*innen ihre Rollenhefte zur Hand und lesen die Seiten zu dieser Runde, doch nicht weiter. Jede*r erhält dabei pikante Details über die eigene Person, welche in der anschließenden Diskussion nur preisgegeben werden müssen, wenn man direkt darauf angesprochen wird. Darüber hinaus bekommt jede*r Informationen zu den anderen Gästen, die in die Diskussion einfließen sollen, mit dem Ziel, den anderen ihre pikanten Details zu entlocken. Zudem erfahren alle etwas darüber, wann und wo sie sowie andere Charaktere sich befanden. Die Informationen zu den Aufenthaltsorten sind natürlich nur dann zuverlässig, wenn es dafür Zeug*innen gibt. Auch die für die erste Runde vorgesehenen Hinweise werden nun geöffnet.

Die Spieler*innen können diese Informationen entweder gleich mit den anderen teilen oder lassen sie im Laufe von Runde 1 in die Diskussion einfließen.

Diskussion

Die Informationen aus Runde 1 fließen nun in die Diskussion ein. Beginnt, euch gegenseitig Fragen zu stellen, und versucht dabei herauszufinden, wer sich zu welcher Zeit mit wem wo befand. Nutzt dazu auch den Lageplan des Anwesens, den ihr auf der Rückseite der Rollenhefte findet. Wenn es zu einem Thema keine vorgegebene Antwort gibt (pikantes Detail), dürfen alle improvisieren. Generell sollen die Diskussionsrunden als lockere Unterhaltungen gespielt werden, die keineswegs auf die vorgegebenen Informationen beschränkt sein müssen. Berichten, Meinungen äußern, nachfragen, verdächtigen und beschuldigen sind erlaubt. Alle Informationen, welche die Mitspieler*innen in dieser Runde erhalten haben, müssen geteilt werden. Achte als Gastgeber*in darauf, dass alle Fakten enthüllt wurden, bevor ihr die nächste Runde beginnt. Allein die Informationen zu den pikanten Details müssen nur preisgegeben werden, wenn jemand einen direkt darauf anspricht.

RUNDE 2

Runde 2 läuft analog zu Runde 1 ab. Die Spieler*innen blättern zu den relevanten Seiten in ihren Rollenheften und verwerten die Informationen, wie beschrieben. Die für die zweite Runde vorgesehenen Hinweise werden ebenfalls von den entsprechenden Personen geöffnet und im Laufe der Runde mit den anderen geteilt.

RUNDE 3

Runde 3 läuft analog zu Runde 1 und 2 ab. Die Spieler*innen blättern zu den relevanten Seiten in ihren Rollenheften und verwerten die Informationen, wie beschrieben. Die für die dritte Runde vorgesehenen Hinweise werden ebenfalls von den entsprechenden Personen geöffnet und im Laufe der Runde mit den anderen geteilt.

ANKLAGE

Nach der letzten Runde darf jede*r Spieler*in eine Vermutung abgeben, wer für das Ableben Lord Greendales verantwortlich und was das Motiv gewesen sein könnte. Die Angeklagten bekommen danach die Chance, sich zu verteidigen. Abschließend stimmt ihr ab, wen der Verdächtigen ihr der Tat für schuldig haltet. Dabei entscheidet die Mehrheit.

AUFLÖSUNG

Zum Schluss wird von der oder dem Gastgeber*in die Auflösung verkündet. Lagt ihr richtig mit euren Vermutungen?

❖ TIPP ❖

Wir empfehlen, Getränke oder den nächsten Gang zwischen den Diskussionsrunden zu servieren, damit die Aufmerksamkeit ansonsten beim Spiel und den Informationen bleibt.

SPIELREGELN

1. Durch Nachfragen, Kombinieren, Rätseln und aufmerksames Zuhören werdet ihr den Täter und/oder die Täterin (es kann auch mehrere geben) ermitteln.
2. Alles, was nicht in den Rollenheften festgelegt ist, darf erfunden und interpretiert werden – Improvisation ist der Schlüssel. Im Gegenzug gilt auch alles als gesetzt, was in den Rollenheften oder den Hinweisen geschrieben steht.
3. Für die Orts- und Zeitangaben bedeutet dies, dass diese Informationen nur als erwiesen gelten, wenn sie von mindestens einem Zeugen bestätigt werden können. Sollten im Rollenheft keine Zeugen vermerkt sein, dürft ihr über euren Aufenthaltsort lügen. Niemand passiert zu einer der Schlüsselzeiten einen Bereich, in dem ein anderer Charakter steht, ohne dass dies vermerkt ist.
4. Der Lageplan auf der Rückseite der Rollenhefte darf von Spielbeginn an jederzeit angesehen werden. Er dient sowohl zur Veranschaulichung des Tatorts als auch zur Überprüfung der Alibis.
5. Alle Informationen und Hinweise, welche ihr in einer Runde erhalten habt, müssen geteilt werden. Einzige Ausnahme sind die pikanten Charakterdetails.
6. Allein wenn ihr auf eure pikanten Details angesprochen werdet, müsst ihr diese preisgeben. Euer Geheimnis müsst ihr dagegen nur preisgeben, insoweit es sich mit den pikanten Details deckt. Das Geheimnis soll euren Charakter von Anfang an für euch greifbar machen.
7. Wer der oder die Schuldige ist, erfahrt ihr erst in der letzten Runde.

ROLLENÜBERSICHT

DIE ROLLEN

- ◆ **Lady Greendale** – Ehefrau von Lord Greendale
- ◆ **Wilson Greendale** – einziger Sohn der Greendales
- ◆ **Evelyn Conray** – amerikanische Verlobte von Wilson
- ◆ **Louis Durand** – französischer Geschäftsmann
- ◆ **Gerhard Friedrich Stolt** – ehemaliger deutscher General
- ◆ **Richard Simmons** – in die Jahre gekommener Butler
- ◆ **Sophie Durand** – französisches Dienstmädchen
- ◆ **Jarnail Sahu** – indischer Gärtner

Das Spiel lässt sich ab fünf Personen spielen. Um zu erfahren, welche Rollen weggelassen werden können, wenn ihr mit weniger als acht Personen spielt, liest du im Buchstabensalat jeden dritten Buchstaben. Auch wenn ihr mit weniger Personen spielt, kommen die nicht verwendeten Rollen in der Geschichte vor.

Wenn ihr zu fünft spielt, lässt du folgende Rollen weg:

PWSRGOTZPSDHVCINLEMEJQFAIORAJNSPADYIGHLXVRCSIUTCKGHJLAWBRAFD

Wenn ihr zu sechst spielt, lässt du folgende Rollen weg:

LSJRGAEENRUMNWDAPFIUSLOURASIFHCGJHKBAVLRITDOP

Wenn ihr zu siebt spielt, lässt du folgende Rolle weg:

GHRTEIVLCYNHILAWTROKDPT

PROLOG

Gerade eben habt ihr noch das famose Feuerwerk bewundert, welches die Greendales anlässlich ihres alljährlichen Banketts in Auftrag gegeben haben. Doch dann steht plötzlich ein angespannter Diener vor euch und bittet alle, in den Speisesaal zurückzukehren. Dort angekommen, seht ihr einen euch unbekannten Mann im braunen Tweedanzug neben der Speisetafel stehen. Mit ernster Miene beäugt er die Gäste und bedeutet euch allen, Platz zu nehmen.

Meine sehr verehrten Damen und Herren,

meine Name ist Edward Worthington, Chief Inspector Worthington, um genau zu sein. Vor kurzer Zeit erreichte mich einer der Diener mit tragischen Nachrichten: Einige aus der Dienerschaft haben Lord Greendale tot aufgefunden. Glücklicherweise haben sie schnell reagiert und mich umgehend holen lassen. Erste Gespräche ergeben für mich ein klares Bild: Nur die Familie Greendale selbst, ihre heutigen Gäste und engen Vertrauten können für Lord Greendales Ableben verantwortlich sein. Das bringt Sie alle in die missliche Lage, auf meiner Liste von Verdächtigen zu stehen. Ich habe bereits mit London telefoniert und werde Sie morgen allesamt abführen lassen. Während ich mich also auf die weiteren Ermittlungen im Haus konzentriere, werden meine Uniformierten dafür sorgen, dass keiner von Ihnen das Anwesen verlässt. Sie können sich den Ausflug nach London jedoch ersparen, wenn Sie mir bei meinen Ermittlungen zur Hand gehen und sich der Fall vor dem Morgengrauen löst. Sie sollten sich daher alle fragen, ob Sie möglicherweise gerade den Tisch mit einer Mörderin oder einem Mörder teilen ...

DIE RICHTIGE STIMMUNG

Der Anfang des 20. Jahrhunderts stand für Aufbruch und Wandel sowie wachsende Spannungen zwischen den Großmächten vor dem Ersten Weltkrieg. Sowohl die Industrialisierung als auch die Frauenrechtsbewegungen gingen mit großen Schritten voran. Europa steckte mitten zwischen Tradition und Fortschritt und wurde durch die rasanten Entwicklungen in Richtung Moderne katapultiert.

Um diese Zeit an eurem Dinner-Abend nachzuerleben und eine authentische Atmosphäre zu schaffen, greifst du bei der Dekoration am besten nicht auf bunte Farben zurück, sondern hältst Tischdecke, Servietten und Kerzen in Weiß oder Pastelltönen. Eine Tischdecke sowie Servietten aus Stoff passen besonders gut zu der damaligen Zeit. Auch große Kerzenleuchter eignen sich als stilechte Dekoration für einen Abend in den 1910er-Jahren. Den gedeckten Tisch kannst du zudem mit einem Blumenbouquet schmücken. Dimme das Licht, um eurem Krimi-Dinner eine schummerige Stimmung zu verleihen und den Abend zu einem unvergesslichen Ereignis werden zu lassen.

Bei der Musikauswahl bieten sich vor allem klassische Stücke aus Opern und Operetten sowie instrumentale Symphonien an, die zu der Zeit besonders populär waren. Wir empfehlen Musik von Komponisten wie Richard Strauss, Ludwig van Beethoven, Frédéric Chopin und Richard Wagner.

REZEPTE

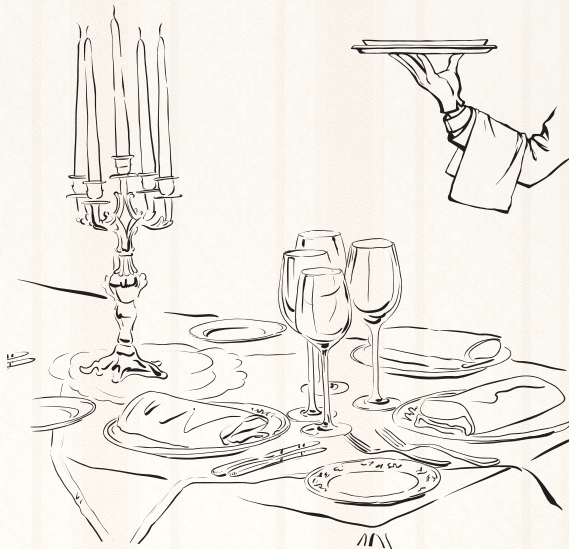
Um ein wenig kulinarische Inspiration zu erhalten, gibt es auf den folgenden Seiten zwei Menüvorschläge, jeweils mit einer Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise, die du beliebig miteinander kombinieren kannst.

Menü 1 (vegetarisch)

- ◆ Gurkensandwiches S. 16
- ◆ Vegan Shepherd's Pie S. 18
- ◆ Zitronen-Baiser-Torte S. 20

Menü 2

- ◆ Baconsandwiches S. 22
- ◆ Roastbeef S. 24
- ◆ Rhabarber Crumble S. 26



GURKENSANDWICHES

◆ — VORPEISE — ◆

ZUTATEN

- ◆ 2 Eier (Größe M)
- ◆ 1 kleine Bio-Salatgurke
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ 8 Scheiben (Sandwich-)Toast
- ◆ 1 Bund Schnittlauch
- ◆ 1 Kästchen Kresse
- ◆ 6 EL Mayonnaise
- ◆ ½ TL Senf
- ◆ 1 TL Zitronensaft
- ◆ ¼ TL edelsüßes Paprikapulver



4 Personen

SO GEHT'S

1. Die Eier in kochendem Wasser 10 Minuten garen, herausnehmen, sofort in kaltes Wasser geben und darin abkühlen lassen. Anschließend pellen und fein hacken.
2. Gurke längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Dann die Gurke klein würfeln, in ein Sieb geben, leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen, dann gut trocken schütteln. Währenddessen Toastscheiben toasten und abkühlen lassen.
3. Schnittlauch und Kresse waschen und trocken schütteln, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kresse vom Beet schneiden. Mayonnaise und Senf glatt verrühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eier, Gurkenwürfel und Schnittlauch unterrühren, zuletzt die Kresse.
4. Je 4 Toastscheiben mit Eier-Gurken-Masse bestreichen, übrige Scheiben auflegen und leicht festdrücken, dann die Sandwiches diagonal halbieren.



VEGAN SHEPHERD'S PIE

◆ — HAUPTPEISE — ◆

ZUTATEN

- ◆ 1 Stange Lauch
- ◆ 3 Möhren (ca. 300 g)
- ◆ 1 Knollensellerie (ca. 900 g)
- ◆ 400 g mehlig-kochende Kartoffeln
- ◆ Salz, Pfeffer, Pflanzenöl
- ◆ 200 g rote Linsen
- ◆ 1 TL getrockneter Majoran
- ◆ 2 Dosen Tomaten (à 400 g Füllgewicht)
- ◆ 225 ml Sojadrink (alternativ Milch)
- ◆ frisch geriebene Muskatnuss
- ◆ 25 g Margarine (alternativ Butter)

SO GEHT'S

1. Den Lauch gut waschen und klein schneiden. Die Möhren und den Sellerie putzen und schälen. Die Möhren und ca. 300 g Sellerie in kleine Würfel schneiden. Den übrigen Sellerie grob würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls grob würfeln. Grobe Sellerie- und Kartoffelwürfel, knapp mit Salzwasser bedeckt und in einem Topf zugedeckt, ca. 20 Minuten garen.
2. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch, die Möhren- und Selleriewürfel darin unter Wenden ca. 5 Minuten andünsten. Die Linsen und den Majoran zugeben und kurz mitdünsten. Die Tomaten und 250 ml Wasser zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, einmal aufkochen, dann ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschließend ohne Deckel weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4 Personen



3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Kartoffeln und Sellerie abgießen und ausdampfen lassen. Den Soja-drink lauwarm erhitzen, zur Kartoffel-Sellerie-Mischung geben und zu einem cremigen Püree stampfen. Mit Salz und etwas Muskatnuss würzen. Das Linsen-Ragout in eine Auflaufform geben. Das Püree wellig darauf verteilen. Die Margarine in Flöckchen daraufsetzen. Im heißen Ofen (Mitte) 25–30 Minuten backen, bis das Püree knusprig gebräunt ist.

ZITRONEN-BAISER-TORTE

◆ — NACHSPEISE — ◆

ZUTATEN

Für den Teig

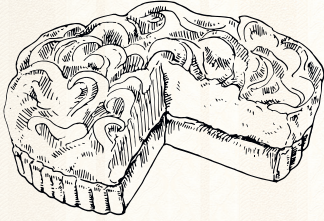
- ◆ 150 g Mehl
- ◆ Salz
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 100 g sehr weiche Butter
- ◆ 4 EL Milch
- ◆ 1 Ei (Größe S)

Für die Füllung

- ◆ abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
- ◆ 125 ml frisch gepresster Zitronensaft (von ca. 5 Zitronen)
- ◆ 320 g Zucker
- ◆ 4 Eier (Größe M)
- ◆ 250 g kalte Butter
- ◆ 4 frische Eiweiß
- ◆ Salz

SO GEHT'S

1. Für den Teig Mehl und 1 Prise Salz mischen. Zucker und Butter in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig verrühren, dann Milch und das Ei unterrühren. Mehl nach und nach zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Zuletzt den Teig mit den Händen ohne allzu großen Druck zu einer Kugel formen. In eine verschließbare Plastikbox geben und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Tarteform (Ø 24 cm) mit Butter ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Form legen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und Backpapier auf dem Teig in Formgröße auslegen. Hülsenfrüchte zum Blindbacken auf dem Papier verteilen. Den Teig im heißen Ofen (Mitte) 10–15 Minuten backen, dann herausnehmen und Papier samt Hülsenfrüchten entfernen. Dann den Boden im heißen Ofen weitere 10–15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.



Außerdem

- ◆ Mehl zum Arbeiten
- ◆ Butter für die Form
- ◆ getrocknete Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) zum Blindbacken



12 Stücke

3. Für die Füllung Zitronenschale und -saft mit 160 g Zucker und den Eiern in einem Topf gründlich verrühren. Langsam und unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen – nur rühren, nicht schaumig schlagen und auf keinen Fall kochen lassen, sonst stocken die Eier. Nach und nach dickt die Eiermasse so ein – das kann gut 15–20 Minuten dauern. Dann vom Herd nehmen und die Butter in Stückchen dazugeben, kurz unterrühren, dann alles mit dem Stabmixer 2–3 Minuten luftig cremig aufschlagen. Zitronencreme auf den Teigboden geben, glatt verstreichen und abkühlen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Stunden durchkühlen lassen.

4. Backofen auf 150 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Eiweiße und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei nach und nach die übrigen 160 g Zucker unterrühren. So lange weiterschlagen, bis eine steife, glänzende Baisermasse entstanden ist. Den Baiser gleichmäßig „wolkig“ auf der Zitronencreme verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) nochmals 10–15 Minuten backen, bis der Baiser fester wird und eventuell an den Rändern leicht bräunt. Herausnehmen und nochmals 1–2 Stunden gut durchkühlen lassen.

BACONSANDWICHES

◆ — VORPEISE — ◆

ZUTATEN

- ◆ 12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- ◆ 8 Scheiben (Sandwich-)Toast
- ◆ 2 Eiertomaten
- ◆ 4 Blätter Lollo bionda
- ◆ 4 EL Mayonnaise



4 Personen

SO GEHT'S

1. Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei kleiner bis mittlerer Hitze 4–5 Minuten braten, dann wenden und weitere 3–4 Minuten braten, bis er goldbraun und knusprig ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Währenddessen den Toast goldbraun toasten und leicht abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und gründlich trocken schütteln.
3. Die Toastscheiben jeweils mit ½ EL Mayonnaise bestreichen. 4 Toastscheiben jeweils mit 1 Salatblatt und Tomatenscheiben belegen. Jeweils 3 Scheiben lauwarm abgekühlten Speck darauflegen und mit einer zweiten Toastscheibe abschließen. Die Brote gut zusammendrücken und diagonal halbieren.



ROASTBEEF

◆ — HAUPTSPEISE — ◆

ZUTATEN

Für die Sauce

- ◆ 1 kg fleischige Rinderknochen
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 1 Möhre
- ◆ 2 Stangen Staudensellerie
- ◆ 2 EL Tomatenmark
- ◆ 500 ml trockener Rotwein
- ◆ 1 EL Mehl
- ◆ 100 ml Portwein
- ◆ 4 Zweige Thymian
- ◆ 3 Wacholderbeeren
- ◆ 1,5 l Rinderbrühe
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ Salz, Pfeffer, Zucker, Pflanzenöl

SO GEHT'S

1. Für die Sauce den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Knochen auf einem Blech verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) in 30–40 Minuten braun rösten, dabei 2–3-mal wenden. Inzwischen Zwiebeln schälen, halbieren und grob würfeln. Möhre schälen, Sellerie waschen und beides in kleine Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln bei mittlerer Hitze braten, bis sie leicht bräunen. Möhre und Sellerie zugeben und unter Rühren 3–5 Minuten mitrösten. Tomatenmarkiterrühren und alles weitere 4–5 Minuten unter Rühren rösten.
2. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, diesen dann vollständig verkochen lassen. Mehl über das Gemüse stäuben, durchrühren, mit einem weiteren Schuss Wein ablöschen und wiederum verkochen lassen. Übrigen Wein und Portwein zugießen und 3–4 Minuten bei großer Hitze einkochen lassen. Währenddessen Thymian waschen, Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Beides mit Brühe und dem Lorbeerblatt in den Topf geben und alles einmal aufkochen lassen,

Für das Roastbeef

- ◆ 1,2 kg Roastbeef
- ◆ 1 EL Senf
- ◆ Salz, Pfeffer, Pflanzenöl



4–6 Personen



Knochen zugeben, alles leicht salzen und pfeffern. Anschließend offen bei kleiner Hitze 3 Stunden köcheln lassen.

3. Knochen herausheben, dann die Sauce durch ein feines Sieb gießen und in einem Topf auffangen, dabei das Gemüse ausdrücken. Sauce offen bei mittlerer bis großer Hitze 10–15 Minuten einkochen lassen. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Knapp 1 Stunde vor Garzeitende der Sauce den Backofen auf 140 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fleisch trocken tupfen, rundum mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen, darin das Fleisch unter Wenden rundum kräftig anbraten – zum Wenden einen Löffel verwenden und das Fleisch auf keinen Fall einstechen. Vorsichtig herausheben, auf einen Backrost legen und im heißen Ofen (Mitte) 40–45 Minuten fertig garen. Anschließend herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

◆ TIPP ◆

*Zum Roastbeef passen
Kartoffelpüree und Butter-
möhren wunderbar.*

RHABARBER CRUMBLE

◆ — NACHSPEISE — ◆

ZUTATEN

Für die Früchte

- ◆ 500 g (roter) Rhabarber
- ◆ 100 g Himbeeren
- ◆ 100 g Rohrohrzucker
- ◆ 1 EL Vanillepuddingpulver
- ◆ 3 EL Portwein (nach Belieben)

Für die Streusel

- ◆ 125 g Mehl
- ◆ Salz
- ◆ 3 Msp. gemahlener Zimt
- ◆ 50 g Rohrohrzucker
- ◆ 75 g kalte Butter
- ◆ 50 g Mandelblättchen



4 Personen

SO GEHT'S

1. Den Rhabarber schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Himbeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Beides mit Zucker und Vanillepuddingpulver mischen und in eine ofenfeste Auflaufform (ca. 25 × 25 cm) geben, nach Belieben mit Portwein beträufeln und kurz ziehen lassen.
2. Währenddessen den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Streusel Mehl, 1 Prise Salz, Zimt und Zucker in eine Rührschüssel geben. Butter in Flöckchen schneiden, dazugeben und alles mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten, dabei zuletzt die Mandelblättchen unterkneten.
3. Die Streusel auf der Rhabarbermischung verteilen und den Crumble im heißen Ofen (Mitte) 35–40 Minuten backen, dabei eventuell gegen Ende mit Backpapier abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, dann auf Schälchen verteilen und mit abgekühlter Vanillesauce, Vanilleeis oder geschlagener Sahne servieren.



CHECKLISTE

Hier sind noch einmal alle Punkte aufgelistet, die du bei den Vorbereitungen des Dinner-Abends beachten solltest. Hake sie ab, damit du keinen Punkt vergisst.

- ☐ **Datum für das Krimi-Dinner festlegen**
- ☐ **Rollen vergeben und Einladungen verschicken**
- ☐ **Kostümfrage klären**
- ☐ **Dinner-Menü**
 - ☐ **Vorspeise**
 - ☐ **Hauptspeise**
 - ☐ **Nachspeise**
- ☐ **Dekoration**
- ☐ **Musik**

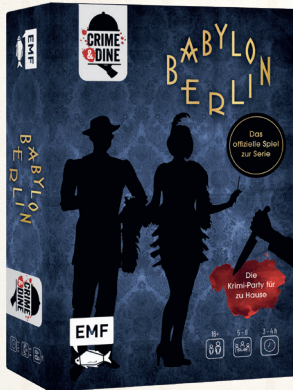
Die Rollenhefte verteilst du erst am Krimi-Abend an deine Gäste.



NOTIZEN

[illegible]

LUST AUF NOCH MEHR RÄTSELSPASS?



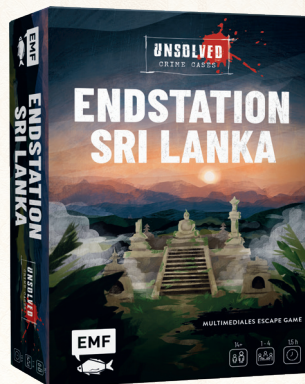
**Crime & Dine – Das Krimi-Dinner-Set:
Babylon Berlin – Das offizielle
Spiel zur Serie!**
GTIN 42-60478-34178-4



**Escape the Game: Babylon Berlin –
Das offizielle Spiel zur Serie!
Ermittelt im Moka Efti!**
GTIN 42-60478-34151-7



**Krimi-Spielebox: Unsolved Crime
Cases – Der Fall Lindberg**
GTIN 42-60478-34149-4



**Krimi-Spielebox: Unsolved Crime
Cases – Endstation Sri Lanka**
GTIN 42-60478-34150-0

IMPRESSUM

Alle in diesem Produkt veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Produkts ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Produkt veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Produkt hinzuweisen.

EIN PRODUKT DER EDITION MICHAEL FISCHER

2. Auflage 2023

© 2022 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung, Layout und Satz: Lena Albert

Produktmanagement und Lektorat: Ina Luers

Texte: Paperdice Solutions GmbH, Henning Gienger und Sabrina Sgoda

Rezepte: S. 16, 20, 22, 24, 26: Tanja Dusy; S. 18 Tanja Dusy und Inga Pfannebecker

Rezeptfotos: S. 17, 21, 23, 25, 27: Klara und Ida; S. 19: Lena Pfetzer

Bildnachweis: © rangizz/Shutterstock, © Ajakor/Shutterstock, © mileswork/Shutterstock, © Yevheniia Lytvynovych/Shutterstock, © Egor Shilov/Shutterstock, © Lukasz Szwaj/Shutterstock, © Net Vector/Shutterstock, © samui/Shutterstock, © ArtMari/Shutterstock, © Channarong Pherngjana/Shutterstock, © Eon Tal/Shutterstock, © Nataliya Arzamasova/Shutterstock, © nata_danilenko/Shutterstock, © valrylar/Shutterstock, © NikWB/Shutterstock, © kornn/Shutterstock, © Mironov Vladimir/Shutterstock, © Woodhouse/Shutterstock, © Canicula/Shutterstock, © Vectomart/Shutterstock, © Morphart Creation/Shutterstock, © NikomMaelao Production/Shutterstock, © Zdenek Sasek/Shutterstock, © moopsi/Shutterstock, © Bodor Tivadar/Shutterstock, © CHAKRart/Shutterstock, © Bukhavets Mikhail/Shutterstock, © ivangal/Shutterstock, © Natalya Levish/Shutterstock, © Maisei Raman/Shutterstock, © Uncle Leo/Shutterstock, © chempina/Shutterstock, © Lalnspratriz/Shutterstock, © alex74/Shutterstock, © whiteisthecolor/Shutterstock, © LiliGraphie/Shutterstock, © B Sanja/Shutterstock.

GTIN 4260478341791

Printed in China

www.emf-verlag.de

