



# FRIESENMORD

 auf Sylt

**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 friesischen Restaurant *Strandräuber*. 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 davongelassen?

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 Freund\*innen 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**  
Tischkarten



**1x**  
Auflösung



**8x**  
Hinweise

## WICHTIG!

Außer dem Gastgeberheft darf kein weiteres Spielmaterial 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](http://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 Lounge-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! Sara Akay 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 Gebäudes, 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 Onno Reiks 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

- ◆ **Mattis Reik** – Besitzer des Restaurants *Strandräuber* und Onnos Neffe
- ◆ **Nele Nicole Nickels** – Influencerin und Mattis' Verlobte
- ◆ **Lina Ahmout** – Tochter von Tabea und beste Freundin von Nele
- ◆ **Tabea Ahmout** – Selfmade-Geschäftsfrau und Mutter von Lina
- ◆ **Sara Akay** – Chefköchin des Restaurants *Strandräuber*
- ◆ **Fah Fiete** – Lebensmitteleinkäufer des Restaurants *Strandräuber*
- ◆ **Hardy Kamp** – Sylter Surflehrer
- ◆ **Claas Anders** – Steinreicher Geschäftsmann und Schatzsucher

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:  
DGFOLAEDHWXTCBANRBMKELPANQCESLTDAFWADVSUE

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

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

# PROLOG

Ihr erinnert euch alle noch gut an Onnos Begrüßung auf der Seeterrasse des Restaurants zu Beginn des Abends, wie er stolz vor euch stand und sprach: „Meine verehrten Gäste, ich freue mich, dass ihr meiner Einladung in den *Strandräuber* gefolgt seid. Frei nach dem Motto, dass man seine Freunde nah und seine Feinde noch näher um sich scharen soll, habe ich euch heute hergebeten, um Zeuge von etwas wahrlich Bedeutsamem zu werden. Es wird ein interessanter Abend werden, an dessen Ende ihr alle staunen werdet – das versichere ich euch! Doch, um euch noch etwas länger auf die Folter zu spannen, werde ich meine Bekanntgabe erst nach Mitternacht verkünden. Was ich euch allerdings vorab verraten werde, um euch den Abend zu versüßen ... ich habe ihn gefunden! Den legendären Schatz von Piratenkapitän Magnus Rotbart Ahmout!“

Kurz wurde es laut und ihr erinnert euch an nicht mehr viele Worte danach. Aber das ist nun schon mehr als sieben Stunden her ... Jetzt blickt ihr gemeinsam auf Onnos Leichnam – nur wenige Meter entfernt von dem Platz, an dem er euch vorhin begrüßt hat. Nun steht dort allerdings ein mürrischer Polizeibeamter und schaut misstrauisch in die Runde. „Ich bin Hauptkommissar Bröger und leite die Ermittlung in diesem Fall. Nach der ersten Untersuchung der Leiche muss ich davon ausgehen, dass Onno Reik nicht auf natürliche Weise verstarb. Aufgrund der Tatsache, dass es sich hier um eine private Feier handelt und das Restaurant extra dafür geschlossen wurde, muss einer von Ihnen also für den Tod von Onno verantwortlich sein. Ich versichere Ihnen, ich habe schon so einiges an schmutziger Wäsche aufgedeckt. Davor wird Sie weder Geld noch Status schützen! Wenn Sie also nicht scharf darauf sind, dass ich jede sprichwörtliche Leiche aus Ihren Kellern ans Tageslicht befördere, sagen Sie mir besser gleich, wer von Ihnen dahintersteckt. Ich gebe Ihnen Zeit, bis die Sonne aufgeht, um das zu klären. Liefern Sie mir den oder die Schuldigen aus, dann lasse ich die Übrigen unbehelligt gehen. Andernfalls werden Sie alle so lange auf dem Revier verhört, bis Sie sich wünschen, niemals auch nur einen Fuß in dieses Restaurant gesetzt zu haben!“

## DIE RICHTIGE STIMMUNG

Sylt steht für weit mehr als nur eine nordfriesische Insel mit schönen Stränden, guten Restaurants und grenzenlosen Erholungsmöglichkeiten. Neben der wunderschönen Natur zieht die Insel mit all ihren hochpreisigen Vorzügen vor allem die Reichen und Schönen an, um hier die Seele baumeln zu lassen. Doch Sylt bietet nicht nur Luxusurlaubern Platz, sondern auch Campern – ein wahres Paradies für Golfer und Surfer, die nicht unterschiedlicher sein könnten.

Ebendieser Schmelztiegel an verschiedenen Hintergründen wird auch beim Krimidinner zu Gast sein und sich beim gemeinsamen Essen wohl oder übel miteinander auseinandersetzen müssen. Um diesen Abend möglichst stimmungsvoll und authentisch zu gestalten, hältst du Tischdecke, Servietten und Kerzen vorzugsweise in Weiß oder Pastelltönen. Der *Strandräuber* ist schließlich ein Nobel-Restaurant! Da auch die Strandnähe bei der Atmosphäre nicht fehlen darf, greifst du bei der Dekoration am besten auf kleine Muscheln, Glasperlen und Windlichter in maritimen Farbtönen zurück. Auch Schokoladen-Goldmünzen sind eine passende Ergänzung für das Thema des Abends.

Bei der Musikauswahl bieten sich vor allem leichte Lounge-Musik, instrumentale Stücke aus der Bossa-Nova-Stilrichtung oder dezentes Meeresrauschen an.

## REZEPTE

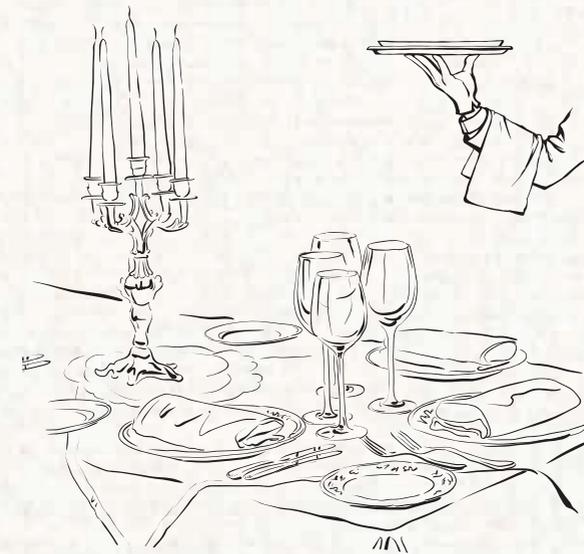
Um ein wenig kulinarische Inspiration zu erhalten, gibt es auf den folgenden Seiten zwei Menüvorschläge, jeweils mit einer Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise, die du beliebig miteinander kombinieren kannst.

### Menü 1 (vegetarisch)

- ◆ Brokkoli-Cheddar-Suppe mit Mandelblättchen
- ◆ Geröstete Kartoffeln mit Apfel, Kresse und Avocado
- ◆ Schokoladen-Zucchini-Kuchen mit Avocado-Frosting

### Menü 2

- ◆ Süßkartoffel-Suppe mit Erdnuss-Chili-Öl
- ◆ Nordische Poké-Bowl mit Matjes und Pulled Beef
- ◆ Apfelkuchen mit Vanille und Dattelkaramell

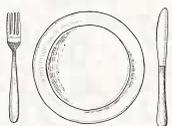


# BROKKOLI-CHEDDAR-SUPPE

## VORSPEISE

### ZUTATEN

- ◆ 400g Brokkoli
- ◆ 2 EL Mandelblättchen
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 kleine Möhren
- ◆ 25g Butter
- ◆ 25g Mehl (Type 405)
- ◆ 500ml Gemüsebrühe
- ◆ 150g Sahne
- ◆ 150ml Milch
- ◆ ¼TL frisch geriebene Muskatnuss
- ◆ ¼TL edelsüßes Paprikapulver
- ◆ 75–100g Cheddar
- ◆ Salz, Pfeffer



4 Personen

### SO GEHT'S

1. Den Brokkoli waschen und in feine Röschen zerteilen. Den Strunk schälen und fein hacken. Die Röschen in 100 ml kochendem Salzwasser blanchieren. Mit einer Schaumkelle in ein Sieb geben und abschrecken, das Kochwasser aufbewahren. Beides beiseitestellen.
2. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, anschließend ebenfalls beiseitestellen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhren schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Knoblauch zugeben und 30 Sekunden mitgaren. Das Mehl darüberstreuen und 1–2 Minuten rösten. Mit Brühe ablöschen, anschließend Brokkoliwasser, Sahne, Milch, den gehackten Brokkolistrunk und die Möhren zugeben. Alles zum Kochen bringen und 20–25 Minuten bei schwacher Temperatur köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Muskat und Paprika zugeben, die Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren.



4. Den Käse reiben und nach und nach zwei Drittel des Cheddars unterrühren. Zum Schluss die Hälfte der Brokkoliröschen zugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in Schälchen füllen und mit den restlichen Brokkoliröschen, Mandelblättchen und Cheddar bestreut servieren.

# GERÖSTETE KARTOFFELN

## HAUPTSPEISE

### ZUTATEN

#### Für die Kartoffeln

- ◆ 1 kg festkochende Kartoffeln
- ◆ 30 ml Olivenöl
- ◆ ½ TL Cayennepfeffer
- ◆ ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- ◆ ½ TL Meersalz, Pfeffer

#### Zum Servieren

- ◆ 1 Apfel
- ◆ 2 Avocados
- ◆ 2 Zitronen
- ◆ 2 Bund Koriandergrün
- ◆ 200 g Kichererbsen (Glas)
- ◆ schwarzer Sesam
- ◆ Kresse



4 Personen

### SO GEHT'S

1. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in Salzwasser je nach Größe etwa 30 Minuten garen. Abgießen und einige Minuten auskühlen lassen.
2. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Das Olivenöl in einer großen Schüssel mit Cayennepfeffer, Paprika, Meersalz und etwas Pfeffer verrühren und die Kartoffeln darin wenden, bis sie rundum von Würzöl überzogen sind. Herausheben, mit Abstand zueinander auf das Backblech legen und mit einem weiteren Backpapier abdecken. Die Kartoffeln zerdrücken, bis sie nur noch etwa 2 cm dick sind – das geht am besten mit einem Topf. Dann mit dem in der Schüssel verbliebenen Würzöl bepinseln und im Ofen etwa 20–30 Minuten rösten, bis sie richtig schön kross sind.
4. In der Zwischenzeit den Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel im Ganzen herauslösen. In dünne Scheiben schneiden und mit etwas



Zitronensaft beträufeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Kichererbsen abtropfen lassen.

5. Die platten Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Apfelscheiben, Avocado, Koriander, Kichererbsen, Sesam und Kresse belegen.

# SCHOKOLADEN-KUCHEN

## NACHSPEISE

### ZUTATEN

#### Für den Kuchen

- ◆ 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- ◆ 70 g Kakaopulver
- ◆ 220 g Kokosblütenzucker
- ◆ 2 TL Natron
- ◆ 3 TL fein gemahlene Espresso pulver
- ◆ 2 TL gemahlener Ceylon-Zimt
- ◆ ½ TL Meersalz
- ◆ 2 EL geschroteter Leinsamen
- ◆ 240 ml Kokosmilch
- ◆ 60 ml Sonnenblumenöl
- ◆ 60 g Ahornsirup
- ◆ 240 g Zucchini

### SO GEHT'S

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der Backformen mit Backpapier belegen, den Rand frei lassen.
2. Für den Kuchen das Mehl in einer großen Schüssel mit Kakaopulver, Kokosblütenzucker, Natron, Espresso pulver, Zimt und Meersalz mischen. Den Leinsamen mit 5 EL Wasser in eine Tasse geben und 5 Minuten quellen lassen.
3. Die Kokosmilch mit Sonnenblumenöl und Ahornsirup verrühren und zu der Mehlmischung in die Schüssel geben. Den Leinsamen unterrühren. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und fein raspeln. Den Saft etwas herausdrücken und die Zucchini anschließend unter den Teig heben.
4. Den Teig auf die beiden Backformen verteilen. Die Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen, nach 30 Minuten die Stäbchenprobe machen.



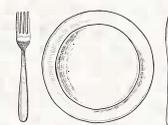
#### Für das Avocadofrosting

- ◆ 2 Avocados
- ◆ 50 g Kakaopulver
- ◆ 90 ml Ahornsirup
- ◆ Mark von ½ Vanilleschote
- ◆ ½ TL gemahlener Ceylon-Zimt
- ◆ 2 EL Kokosöl

#### Außerdem

- ◆ 2 Backformen (à 20 cm Ø)

5. In der Zwischenzeit das Frosting vorbereiten. Hierfür die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit Kakaopulver, Ahornsirup, Vanillemark, Zimt und dem flüssigen Kokosöl in einen Mixer geben. Alles zu einem glatten, glänzenden Frosting mixen.
6. Die Kuchenböden vollständig auskühlen lassen. Einen Boden auf eine Platte setzen und mit einem Viertel des Frostings bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und den Kuchen rundum mit dem restlichen Frosting bestreichen.



Für einen kleinen Kuchen

# SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

## VORSPEISE

### ZUTATEN

#### Für das Erdnuss-Chili-Öl

- ◆ 1 rote Chilischote
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 EL geröstete Erdnusskerne
- ◆ 100 ml Sonnenblumenöl
- ◆ ½ TL Chiliflocken
- ◆ Salz

#### Für die Suppe

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 2 Stangen Staudensellerie
- ◆ 3 cm frischer Ingwer
- ◆ 800 g Süßkartoffeln
- ◆ 1 EL Kokosöl
- ◆ 1 EL gelbe Currypaste
- ◆ 1 l Gemüsebrühe
- ◆ 2 Zitronengrasstängel
- ◆ 100 g Erdnussbutter

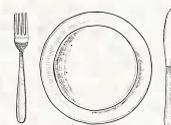
### SO GEHT'S

1. Für das Erdnuss-Chili-Öl die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen. Chili, Knoblauch und Erdnüsse in einem Mixer zerkleinern oder mit einem Messer sehr fein hacken. Das Öl in einen kleinen Topf geben. Chili-Nuss-Mischung und Chiliflocken einrühren und 5 Minuten rösten, bis der Knoblauch goldgelb ist und schön duftet. Vom Herd nehmen.
2. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Die Süßkartoffeln putzen und würfeln. Das Kokosöl in einem großen Topf zerlassen. Die Zwiebel darin unter Rühren in 5 Minuten weich dünsten. Sellerie, Knoblauch und Ingwer einrühren und 30 Sekunden mitgaren. Die Currypaste einrühren. Die Gemüsebrühe zugießen, das Zitronengras mit einem Messer leicht andrücken und mit den Süßkartoffeln zugeben. Alles zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ Saft von ½ Limette
- ◆ 1–2 Frühlingszwiebeln
- ◆ ½ Bund Koriandergrün

3. Das Zitronengras entfernen und die Erdnussbutter zufügen. Die Suppe cremig pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. In Schälchen füllen und mit Erdnuss-Chili-Öl beträufeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Suppe mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreut servieren.



4 Personen

# NORDISCHE POKÉ-BOWL

## HAUPTSPEISE

### ZUTATEN

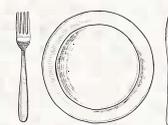
- ◆ Salz
- ◆ 2 TL brauner Zucker
- ◆ 1 TL Knoblauchgranulat
- ◆ 2 TL Paprikapulver
- ◆ 1 TL Senfpulver
- ◆ 1 kg Rindernacken
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 20 g Butterschmalz
- ◆ 250 ml Rinderfond
- ◆ 150 g Crème fraîche
- ◆ 100 g Sahne
- ◆ 4 EL Weißweinessig
- ◆ Pfeffer
- ◆ etwas Zucker
- ◆ etwas abgeriebene Zitronenschale
- ◆ 500 g festkochende Kartoffeln
- ◆ 2 mittlere Knollen Rote Bete, vorgekocht

### SO GEHT'S

1. Für den Rub 2 TL Salz, braunen Zucker, Knoblauchgranulat, Paprika- und Senfpulver mischen und das Fleisch damit einreiben. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Ofen auf 130 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in einem Bräter in Butterschmalz anschwitzen, etwas zur Seite schieben, dann das Fleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten. Mit Rinderfond ablöschen und den Bräter mit geschlossenem Deckel 6 Stunden in den Ofen stellen.
3. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Bratensaft abseihen und auffangen. Schließlich das Rindfleisch mit zwei Gabeln zerzupfen und mit dem Bratensaft vermengen, lauwarm auskühlen lassen.
4. Für das Dressing Crème fraîche, Sahne und Essig glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.



- ◆ 2 Stangen Staudensellerie
- ◆ 1 grüner Apfel
- ◆ 4 Matjesfilets
- ◆ 1 rote Zwiebel
- ◆ 50 g Walnuskerne
- ◆ Alufolie



4 Personen

5. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel mit ca. 1 cm Kantenlänge schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Die Rote Bete ebenfalls in Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und mit einem Messer die äußeren Fasern abziehen, dann klein schneiden. Den Apfel schälen und in feine Würfel oder Stifte schneiden. Die Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden, die rote Zwiebel in Ringe schneiden. Die Walnuskerne grob hacken. Die gekochten Kartoffelwürfel ausdampfen lassen.
6. Zutaten auf Schüsseln verteilen und mit je einem Schälchen Dressing servieren.

# APFELKUCHEN

## NACHSPEISE

### ZUTATEN

#### Für den Teig

- ◆ 300 g Dinkelvollkornmehl
- ◆ 60 g gemahlene Mandeln
- ◆ ½ TL Salz
- ◆ 4 EL Kokosblütenzucker
- ◆ 2 TL gemahlener Ceylon-Zimt
- ◆ 80 g Kokosöl (fest)
- ◆ ca. 9 EL Eiswasser

#### Für den Dattelnkaramell

- ◆ 150 g getrocknete, entsteinte Medjool-Datteln
- ◆ ½ TL Meersalz

#### Für die Füllung

- ◆ 650 g rote, säuerliche Äpfel

### SO GEHT'S

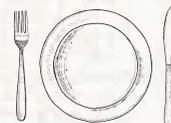
1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pie-Form mit flüssigem Kokosöl einfetten.
2. Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit den Mandeln, Salz, Kokosblütenzucker und Zimt mischen. Das feste Kokosöl dazugeben und alles mit den Händen kneten, bis das Öl gut eingearbeitet ist. Der Teig ist leicht bröselig. Nun 5 EL Eiswasser hinzufügen und den Teig weiterkneten. Das restliche Eiswasser esslöffelweise hinzufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Eine Kugel auf einer bemehlten Fläche so groß ausrollen, dass sie Boden und Rand der Form bedeckt. Den Teig in die Form legen und den überhängenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte daraufgeben, dann im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten blind backen. Die zweite Teigkugel ebenfalls ausrollen und daraus 13 dünne Streifen und einige Blätter ausschneiden.
4. Für den Dattelnkaramell die Datteln mit 100 ml Wasser und Meersalz in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme verarbeiten.



- ◆ 1 TL Kokosöl
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote

#### Außerdem

- ◆ Pie-Form (20 cm Ø)
- ◆ flüssiges Kokosöl für die Form
- ◆ Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Für einen kleinen Kuchen

5. Für die Füllung die Äpfel waschen, trocken tupfen, vierteln und entkernen. Die Viertel jeweils längs in drei Spalten und dann quer in Würfel schneiden. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin wenige Minuten unter Rühren sanft andünsten, bis etwas Flüssigkeit verdunstet ist. Anschließend 3 EL Dattelnkaramell und das Vanillemark unterrühren.
6. Den vorgebackenen Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Die Äpfel auf dem Kuchenboden verteilen und den Kuchen mit den Teigstreifen und -blättern dekorieren. Den Kuchen im Ofen weitere 15 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist. Herausnehmen und auskühlen lassen.
7. Den Kuchen mit dem restlichen Dattelnkaramell servieren.



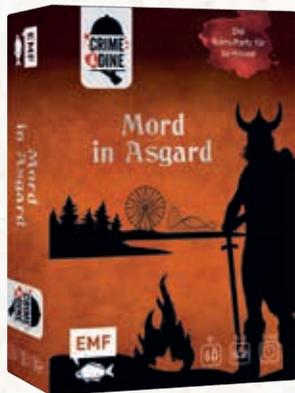
## LUST AUF NOCH MEHR RÄTSELPASS?



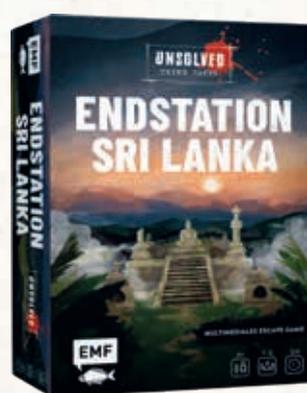
**Crime & Dine – Das Krimi-Dinner-Set:  
Babylon Berlin – Das offizielle  
Spiel zur Serie!**  
GTIN 42-60478-34178-4



**Crime & Dine – Das Krimi-Dinner-Set:  
Tödliches Bankett – Die Krimi-Party  
für zu Hause**  
GTIN 42-60478-34179-1



**Crime & Dine – Das Krimi-Dinner-Set:  
Mord in Asgard – Die Krimi-Party für  
zu Hause**  
GTIN 42-60478-34202-6



**Krimi-Spielebox: Unsolved Crime  
Cases – Endstation Sri Lanka –  
Multimediales Escape Game**  
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. Die automatisierte Analyse des Werkes, um daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und Korrelationen gemäß § 44b UrhG („Text und Data Mining“) zu gewinnen, ist untersagt.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Produkt hinzuweisen.

EIN PRODUKT DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2024

© 2024 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung, Layout und Satz: Carolin Mayer  
Produktmanagement und Lektorat: Ina Luers  
Texte: Die Spielarchitekten GmbH, Henning Gienger

Rezepte: S. 16, 22: Agnes Prus; S. 18, 20, 26: Katharina Küllmer; S. 24: Guido Schmelich  
Rezeptfotos: S. 17, 23: Annamaria Zinnau; S. 19, 21, 27: Katharina Küllmer; S. 25: Guido Schmelich

Bildnachweis (alle Bilder von Shutterstock): © Niko28, © Simpline, © VolodymyrSanych, © MY\_NEW\_IMAGES, © mileswork, © samui, © Egor Shilov, © Eon Tal, © Ajakor, © Maisei Raman, © Channarong Pherngjanda, © Lukasz Szwoj, © nemlaza, © Zdenek Sasek, © Vlada Young, © Tanya Antusenok, © Wiktoria Matynia, © Christos Georghiou, © Yesaulov Vadym, © DELstudio, © moopsi, © Natalya Levish, © chempina, © Bukhavets Mikhail, © Uncle Leo, © Rawpixel.com, © Chipmunk131, © Christos Georghiou, © Tatiana Liubimova, © Andrey\_Popov.

GTIN 4260478342422

Gedruckt in China

[www.emf-verlag.de](http://www.emf-verlag.de)

