

Die Vorletzte

GAMESTAR GRILLPARTY

Der Sommer ist da – Zeit für eine Party! Unsere Redakteure verraten ihre Lieblingsrezepte.



Martin Deppe

Cocktail of Might and Magic

Zutaten: 4 cl Drachenblut; 2 cl Einhorntränen; 2 cl Elfentau; ca. 2 m Orkgedärm und ein Zweihänder-Schwert zum Garnieren.

Zum Auftakt des Abends bereitet uns Martin einen leichten Cocktail. Wichtigster Bestandteil ist Drachenblut, das auf jeden Fall frisch gezapft sein sollte. Steht gerade keine junge Maid zum Einhorn-Anlocken parat, müssen Sie eben mit Krokodils- oder Kuhtränen vorlieb nehmen. Mixen Sie die Zutaten in einem Helm (Achtung: vorher gegnerischen Kopf entnehmen und Visier schließen!), bis die Flüssigkeit gleichmäßig grün ist. Echte Helden dekorieren den Drink mit einem von Orkgedärm umwickelten Schwert. Wir haben uns aus nahe liegenden Gründen lieber für eine Limettenscheibe entschieden. Am besten schmeckt der Cocktail of Might and Magic übrigens rundweise.

Martin Deppe: Nur mit Drachenblut im Magen



Peter Steinlechner

Feuriger Fleischspieß »Diablo«

Zutaten: 2 kg Fleischbestien-Filet oder Knochen-drescher-Rücken; Zwiebeln; Paprika; 20 Feuer-feste Spieße der Durchbohrung.

Wenn Sie nicht gerade als Totenbeschwörer oder Druide Jagd auf Diablos Sippschaft machen, haben Sie für die Leichen der Gegner an und für sich keine Verwendung. Mit Peters Rezept recyceln Sie die stinkenden Monster-Kadaver zu leckeren Spießchen. Schneiden Sie Fleisch, Paprika und Gemüse in kleine Streifen oder Würfel. Fädeln Sie die Stücke auf die Feuerfesten Spieße der Durchbohrung (Knochenpeere sind nicht geeignet), die Reihenfolge bleibt Ihnen überlassen. Scharf würzen! Jetzt mit einem Level-9-Feuerball knusprig grillen.

Peter Steinlechner: Im Dungeon erst die Mordlust stillen, dann lecker Monster-Schaschlik grillen!



Jörg Spormann

Knusprige DVD-Chips mit 12-fach-Dip

Zutaten: 20 fehlerhafte DVD-Rohlinge; 12 Sorten Ketchup (Marke egal), Plattenspieler.

Die riesigen Mengen an unbrauchbaren und »verbrannten« DVD-Rohlingen auf seinem Schreibtisch inspirierten Jörg zu diesem ebenso preiswerten wie schmackhaften Snack. Brechen Sie die Scheiben in handliche Stücke, und häufen Sie die Scherben auf einem Teller oder in eine Schüssel. Werfen Sie jetzt den Plattenspieler an; Anfänger stellen auf 33 rpm, Profis wählen 45 Umdrehungen pro Minute. In eine zweite Schale auf dem Plattenteller lassen Sie jetzt langsam die zwölf Flaschen Ketchup für den Dip laufen. Notfalls können Sie die kostspieligen Marken-DVD-Rohlinge auch durch noch billigere CD-Rs ersetzen. Nur echte Kenner schmecken einen Unterschied.

Jörg Spormann: Dreht sich die Soße auf dem Teller, vergeht der Abend gleich viel schneller.



Walter Reindl

Würziger Wallhackbraten an handgepresstem Cheaterjus

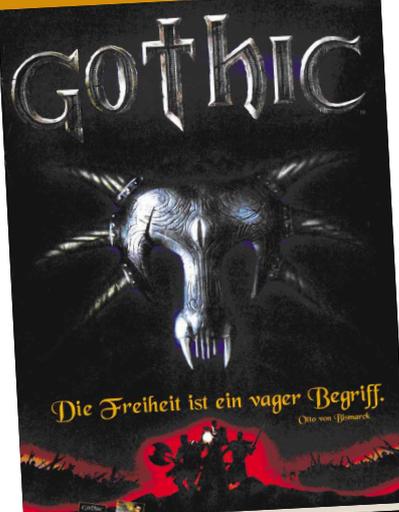
Zutaten: Eigentlich egal – wird sowieso alles durch den Wolf gedreht; ein kleines Fläschchen Punkbuster-Spezial (Versions-Nr. beachten!).

Auf den Spiele-Servern dieser Welt hat Walter dieses schmackhafte Rezept gefunden. Werfen Sie dazu großzügig ASUS-Treiber-CDs, Cheat-Tools, Battlenet-Benutzerbedingungen und verbotene Konsolenbefehle in einen Fleischwolf. Fein mahlen! Danach formen Sie dicke Fladen (dürfen nicht durchsichtig sein) und legen sie auf den Grill. Mit ein paar Spritzern Punkbuster abschmecken. Feinschmecker dekorieren den Wallhackbraten mit ein paar serverseitigen Patches. Das Originalrezept stammt übrigens von einem gewissen Lambert.

Walter Reindl: Wenn andere durch die Wände gucken, will ich lieber Braten schlucken.



Definitionssache



Gothic: Inspiriert von der Anzeige zum Rollenspiel-Hit hat unser Leser Pascal Eggert zum Malprogramm gegriffen. Aber, lieber Pascal: Redakteur ist keineswegs ein vager Begriff! Die Bezeichnung ist vielmehr ein Synonym für gebildete, gut aussehende und hart arbeitende Männer! Und unser lieber Kollege Mick ist dafür doch der allerbeste Beweis. **MS**

GameStar-Fotoroman Folge 25: Barbarischer Arbeitgeber

