TP: (Frage zu Experiment) Dann hätt ich gern ein Rezept mit (-) Linsen (,) Kichererbsen (-) ähm (,) und Tomaten (\_) #00:00:36-7#

A: Ok (,) Da hab ich bei Chefkoch Kichererbsen Linsen Curry gefunden (,) Ähm (-) Kichererbsen Linsen Salat (?) Ich mal sehen was es noch gibt (,) #00:00:51-4#

TP: Hm Kichererbsen-Linsen-Curry wär eigentlich gut (-) #00:00:54-0#

A: Ok (,) Dann schau ich mal da (,) Genau (\_) Das hat drei Komma sieben fünf von fünf Sternen (,) #00:01:05-9#

TP: Ok (,) #00:01:06-1#

A: Bei Chefkoch (,) Ja (\_) #00:01:12-3#

TP: Alles klar (\_) Ok (\_) Dann (,) ähm (,) Wie fang ich an (,) damit (,) Also was steht im Rezept (?) #00:01:18-7#

A: Genau also Zutaten wären Kokosmilch Kichererbsen (-) #00:01:21-5#

TP: Oh (\_) #00:01:21-6#

A: Rote Linsen (,) Gemüsebrühe Sahne Paprikaschote Tomaten Zwiebeln (-) Ähm (-) Ja dann Vassalla Paprikapulver Currypulver Knoblauchpulver Sambal Olek und Tomatenmark (\_) #00:01:39-0#

TP: Ok das ist jetzt schwierig (,) (lacht) Ähm (-) Kokosmilch hab ich keine (,) Gibt es vielleicht noch ein einfacheres Rezept (?) #00:01:52-0#

A: Ich schau (,) Also ein Kichererbsen Dal (,) Da hab ich jetzt mal geschaut was hat das (,) Das hat als Zutaten (-) Ähm (-) Ok (\_) Ja ist auch nicht besser (\_) Das hat Zwiebel Ingwer Knoblauchzehen Chilischote Kreuzkümmel (-) Ja (\_) #00:02:25-5#

TP: Ähm dieser Salat von dem da was stand (?) #00:02:27-7#

A: Ja (-) Da schau ich da mal (,) Ähm Kichererbsen-Linsen-Salat (,) #00:02:34-4#

TP: Mhm (-) #00:02:35-3#

A: Da sind äh Kichererbsen Beluga-Linsen Salatgurke (,) Tomaten Oliven Zwiebel Knoblauchzehe Chilischote Schafskäse Zitronensaft Gemüsebrühe Zucker Olivenöl Petersilie (\_) #00:02:48-8#

TP: Ok (\_) Davon hab ich schon mehr aber (-) also ich muss auch das Rezept nicht komplett so machen (\_) #00:02:52-8#

A: Ne (-) Kannst auch improvisieren (\_) Das ist kein Problem (\_) #00:02:58-3#

TP: Ähm (?) Ja dann (,) Was war es noch (?) Linsen (?) #00:03:12-5#

A: Also Kichererbsen (,) Linsen (-) Gurke Tomaten (,) zwölf Oliven grün (,) kleine Zwiebel eine rote Zwiebel (,) eine Knoblauchzehe (-) ein Drittel Chilischote (,) also sind jetzt für zwei Portionen (,) Das Rezept ist für zwei Portionen (,) Äh 100 Gramm Schafskäse (,) zwei Esslöffel Zitronensaft (,) 40 Milliliter Gemüsebrühe (-) Salz und Pfeffer (,) eine Prise Zucker (,) drei Esslöffel Oliven- Olivenöl (?) Ein halber Bund Petersilie (\_) #00:03:45-5#

TP: Ok (\_) Ja ich reduzier das dann einmal ein bisschen (,) aber (-) ich hoffe das passt (\_) Na (\_) Ne (\_) Der (-) fällt auch weg (,) (lacht) Aber dann ähm wie würd ich dann anfangen (?) Also wahrscheinlich müsst ich erst mal was mit den Linsen machen (?) Wie bereit ich die zu (?) #00:04:09-1#

A: Ähm (?) Also der der erste Schritt ist die Gurke halbieren (,) und die Kerne mit einem Löffel herausschaben (,) (.) Äh die Gurkenstücke in mundgerechte Stücke schneiden (-) von den Tomaten den Stielansatz und die Kerne entfernen (,) das Fruchtfleisch würfeln (\_) Die Zwiebel schälen halbieren und in Scheiben schneiden (,) Knoblauch schälen und mit etwas Salz zerdrücken (\_) Schafskäse würfeln (,) die Oliven in Ringe schneiden und die Chilischote von den Kernen befreien (\_) #00:04:43-0#

TP: Ok also als erstes die Gurke (?) #00:04:48-5#

A: Genau (\_) #00:04:51-4#

TP: Ähm muss ich das (-) eins zu eins so zubereiten wie (-) Okay (\_) #00:04:55-7#

A: Also du musst nicht (-) kannst variieren (\_) #00:04:59-1#

TP: Okay (\_) Ah soll die geschält werden (?) #00:05:09-3#

A: Ähm (,) da steht nichts von schälen (\_) #00:05:11-9#

TP: Ah ok (\_) #00:05:11-9#

A: Also da steht nur Gurke längs halbieren und in gerechte (-) mundgerechte Stücke schneiden (\_) (TP schneidet Gurke) #00:05:40-6#

TP: Ok ich könnte ja derweil schon mal die Linsen machen (,) also wie bereite ich die zu (,) #00:05:52-1#

A: Genau also rote Linsen kochen (,) In Wikihow (,) steht (-) gib sie in ein Sieb und lasse ein oder zwei Minuten lang Wasser drüber laufen (\_) Koche die Linsen (-) gib sie mit drei Tassen Wasser in einen Topf (,) bring das Wasser zum Kochen (,) verringere die Temperatur dann sodass sie köcheln und koche die Linsen bis sie weich sind (\_) etwa zwölf Minuten (\_) #00:06:10-7#

TP: Ok also erst mal lass ich sie einweichen (,) (gibt Linsen in Topf o.Ä.) Wie war das nochmal am Anfang (?) #00:06:38-8#

A: Äh bei den Linsen (?) #00:06:40-0#

TP: Ja (,) #00:06:41-0#

A: Ähm (-) Genau (\_) Gib sie in ein Sieb und lasse ein oder zwei Minuten lang Wasser drüber laufen (\_) #00:06:48-3#

TP: Ok in ein Sieb (\_) Ok (\_) (bereitet zu) Ok (\_) Dann (?) #00:08:26-6#

A: Ähm (-) Koche die Linsen (,) (..) Und gib sie mit drei Tassen Wasser in- also gib sie mit drei Tassen Was- Wasser in einen Topf und bring das Wasser zum Kochen (,) Verringere die Temperatur dann und also so dass sie köcheln und koche die Linsen bis sie weich sind (,) etwa zwölf Minuten (\_) #00:08:42-9#

TP: Ok (\_) (bereitet zu) Ähm (?) Also ich lass dass Wasser jetzt erstmal kochen (?) #00:09:49-2#

A: Mhm (?) #00:09:49-7#

TP: Soll ich schon irgendwie Gewürze hinzufügen steht da was (?) #00:09:53-0#

A: Ähm (,) Also da steht (-) also in dem Rezept von Chefkoch steht nicht drin (,) äh (-) wie man rote Linsen macht (,) //Also ich hab das jetzt woanders nachgeschaut (,)// #00:10:01-9#

TP: //Ah ok (\_) Mhm (?)// #00:10:03-8#

A: Aber (-) Nach dem Schritt wo man das ganze Gemüse zubereitet steht Zitronensaft kühl (,) Gewürze und Öl zu einer Marinade verrühren und mit allen Zutaten außer der Petersilie mischen (\_) Circa eine halbe Stunde durchziehen lassen und so weiter und so fort also (-)(.) Wäre es (-) würde jetzt so interpretieren dass dieser Schritt #00:10:26-3#

TP: Mhm (,) #00:10:26-3#

A: Mit allen Zutaten die drin sind beinhaltet (\_) #00:10:27-9#

TP: Ah ok (\_) #00:10:29-9#

A: Und die Kichererbs- also sonst (-) #00:10:30-2#

TP: Aber trotzdem müsst ich die ja erst gekocht haben (\_) #00:10:32-6#

A: Genau ja (-) #00:10:33-1#

TP: Also (,) (...) Ich lass es kochen und dann ähm dreh ich es runter (,) und auf niedriger Hitze (,) koch ich es noch zwölf Minuten (\_) #00:10:45-5#

A: Genau (\_) #00:10:46-2#

TP: Ok (\_) Ähm mit den Tomaten (?) Die werden einfach gestückelt (\_) Oder (?) #00:11:03-4#

A: Ähm (-) Also von den Tomaten den STIELansatz und die Kerne entfernen (,) Das Fruchtfleisch würfeln (\_) Genau (\_) #00:11:11-7#

TP: Ok (\_) (smalltalk) (stellt Frage was sie in Experiment darf und was nicht) Vielleicht ähm könntest du noch fragen ob ich die Kichererbsen SCHÄlen muss oder nicht (\_) #00:14:26-4#

A: Ok (\_) (TP bereitet zu) Ähm (,) Ist eigentlich egal (\_) Also es ist (-) #00:15:10-7#

TP: Ok (,) #00:15:11-5#

A: Moment (,) Also wenn es nicht gerade besonders fein werden muss (,) zum Beispiel bei Hummus dann lass ich die Schale grundsätzlich dran (\_) (unv.) nicht den Unterschied (\_) Falls bei einem Rezept nichts angegeben ist würde ich die Schale nicht entfernen (\_) #00:15:24-9#

TP: Ok (\_) #00:15:25-2#

A: Das heißt im Forum (-) FOrumseintrag bei Chefkoch (\_) #00:15:29-7#

TP: Die Schale nicht empfehlen (?) Aber es ist auch nicht schlimm wenn die (-) #00:15:32-3#

A: Also die Schale nicht ent- #00:15:33-8#

TP: Ah entFERnen (\_) #00:15:34-9#

A: Nicht entfernen genau (\_) Ähm (-) Nur bei Hummus wenn es irgendwie fein werden soll (\_) #00:15:48-8#

TP: Ähm (-) Müssen die Kichererbsen AUCH irgendwie abgewaschen werden (?) Steht das im Rezept (?) #00:15:54-1#

A: Also im Rezept steht es nicht (,) Aber ich schau mal (,) (sucht) Ähm (-) Also da steht jetzt im Forumseintrag mit dem Titel Kichererbsen aus der Dose zubereiten steht dass sie bereits fertig gegart sind und nur erhitzt werden müssen (\_) Also nicht unbedingt 20 Minuten kochen lassen (\_) #00:16:35-8#

TP: Ok (\_) #00:16:36-7#

A: Ähm (-) Steht jetzt aber nicht von Abwaschen (\_) #00:17:38-1#

TP: (fragt ob sie Handy zum Stoppen der Zeit nehmen kann - A stimmt zu) Ähm wie war das zwölf Minuten (,) Steht da auf wie viel Grad (?) Oder so (?) #00:17:58-9#

A: Ähm (-) Ne also da steht koche die Linsen (,) gib sie mit drei Tassen Wasser in den Topf (,) bring das Wasser zum Kochen (,) verringere die Temperatur dann sodass sie köcheln (\_) #00:18:07-3#

TP: Mhm (,) #00:18:08-1#

A: Ähm (-) Und koche die Linsen bis sie weich sind etwa zwölf Minuten (\_) Also da steht jetzt nichts von (-) #00:18:12-2#

TP: Ok (\_) #00:18:14-0#

A: Temperatur (\_) #00:18:15-1#

TP: Gut (\_) #00:18:15-1#

A: Ja genau (\_) #00:18:44-5#

TP: Ähm (-) Ist Schlagrahm süße SAhne (?) Das heißt irgendwie in Bayern anders deshalb (-) #00:18:50-1#

A: Ähm (,) äh ja das heißt es (\_) Verschie- also es gibt auch Schlags- ja Schlagrahm ist Schlagsahne (\_) #00:18:56-4#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Vielleicht kannst du gucken was man für ein CURry noch so braucht an Gewürzen oder so (\_) Außer (\_) Curry (\_) (lacht) #00:19:34-2#

A: Also meinst du jetzt für ein Curry welche Gewürze mit wie (-) eine Currygewürzmischung (\_) Also (\_) #00:19:40-3#

TP: Also nicht das Currygewürz an SICH sondern jetzt wenn für eine Currysoße für ein Gericht (\_) Was würde man da (,) Falls ich das noch würzen kann (\_) #00:20:05-2#

A: Genau da hab ich Currysoße (,) einfach vier Sterne (,) 67 Bewertungen (,) geben da rein Currypulver Mehl Eigelb Sahne (,) #00:20:21-0#

TP: Mhm (?) #00:20:22-7#

A: Also Butter Currypulver Mehl Hühnerbrühe also jetzt für den Fall (,) gut zu Hühnchen und Pute passen soll ein Eigelb acht Esslöffel Sahne Salz Pfeffer (\_) Aber da steht jetzt nichts von weiteren Gewürzen (\_) #00:20:36-5#

TP: Ok (,) #00:20:36-6#

A: Bei einer Currysoße (\_) #00:20:51-6#

TP: Ähm kannst vielleicht schon mal gucken wie man ähm grünen Spargel zubereitet (?) #00:20:56-7#

A: Ja (,) Also ich hab hier ein Rezept gebratener grüner Spargel (,) #00:21:11-7#

TP: Mhm (?) #00:21:11-9#

A: mit vier Komma vier Sternen und 278 Kommentaren (\_) oder (-) #00:21:15-0#

TP: Ok (,) #00:21:16-4#

A: Ne 278 Bewertungen (,) #00:21:20-2#

TP: Mhm (,) #00:21:21-5#

A: Und (,) Der schreibt den grünen Spargel nur an den Enden schälen (,) Merkt man wenn das Messer leicht in den Spargel eindringt (\_) Und dann nicht wie üblich in Wasser kochen sondern gleich in Olivenöl braten (\_) Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spargel solange braten bis er etwas Farbe nimmt und dann mit Balsamiko und etwas Zucker in der Pfann- in der Pfanne ziehen lassen (\_) #00:21:43-0#

TP: Ok (\_) Also mit dem Ende ist der untere Teil gemeint oder wie (?) #00:21:47-1#

A: Genau (\_) #00:21:47-7#

TP: Also an der Stelle wo das Messer gut durchgeht (\_) //Oder was stand da (?)// #00:21:52-1#

A: //Genau (\_) Ähm// da stand (,) merkt man wenn das Messer leicht in den Spargel eindringt (\_) #00:21:59-2#

TP: Ok (\_) Und mit Olivenöl braten (?) Mit welchen Gewürzen (?) #00:22:07-7#

A: Ähm (-) Mit Salz und Pfeffer würzen (\_) #00:22:10-0#

TP: Ok (,) (smalltalk) Ah kannst vielleicht nochmal gucken äh was für eine Farbe der Spargel dann bekommen soll weil der soll sich ja irgendwie verfärben oder so (\_) #00:30:53-2#

A: Also da steht Spargel so lange braten bis er etwas Farbe nimmt (\_) #00:30:56-4#

TP: Ok (,) (kocht und brät) Also war da was mit Farbe oder (-) #00:32:29-6#

A: Ähm (-) Ja also da steht jetzt also da da steht nichts davon dass es sich verfärbt aber (unv.) dass er schön grün ist also (-) #00:32:40-4#

TP: Ok (\_) #00:32:42-2#

A: Ich schau gerade noch ein bisschen weiter (,) Da steht immer nur wie er grün wird (\_) Also dass er durch die Sonne grün wird aber (-) #00:33:16-5#

TP: Ok (,) #00:33:16-6#

A: Genau (\_) Ähm damit (,) Naja (-) Steht ja da steht bloß dabei irgendwie damit der Spargel seine schöne grüne Farbe behält kann er vielleicht im Eiswasser abgeschreckt werden (\_) Aber (-) Also wie es beim Kochen der Fall war (\_) #00:33:38-4#

TP: Ok (,) Ja ich guck einfach mal ob der (-) der ist so ein bisschen goldbraun wird (\_) (smalltalk) Also ich glaube solang dauert es auch nicht mehr (,) #00:35:14-0#

A: Ok (,) (smalltalk) #00:41:39-4#

TP: Aber das ist ein bisschen zu flüssig geworden (\_) Ich weiß jetzt noch nicht wie (,) Halt mal vielleicht gut wenn wie kann ich (-) Flüssigkeit ziehen (?) #00:41:48-5#

A: Ok (\_) (sucht) Also zum BINden von Currysoße (,) #00:43:36-0#

TP: Mhm (,) #00:43:36-2#

A: Ähm (-) Wird vorgeschlagen Mehl oder Stärke zu verwenden (\_) #00:43:39-8#

TP: Ok (;) #00:43:41-0#

A: Mehl oder Stärke oder BaNAnen kann man auch verwenden (,) #00:43:43-3#

TP: BaNAnen (;) #00:43:44-8#

A: Also überall wo Stärke drin ist aber wenn man Stärke HAT (,) dann (-) #00:43:48-4#

TP: Ich glaub ich (-) nehm lieber Mehl (\_) #00:43:51-2#

A: Ähm (-) Genau (\_) Mehl oder Stärke (\_) #00:43:53-8#

TP: Mhm (,) #00:43:53-7#

A: Genau Mehl oder Stärke mit Waser anrühren (,) dann (unv.) ein paar Esslöffel dazugeben (,) Dann das Ganze in die Soße kippen (\_) #00:44:05-0#

TP: Ok (\_) (smalltalk)