A: (einweisung) #00:01:57-2#

TP: So (\_) Alex (\_) Was kann ich mit diesen Zutaten hier so kochen (\_) #00:02:04-7#

A: Ok (\_) Ich such jetzt mal nach Rezepten mit allen Zutaten (,) #00:02:09-0#

TP: Mhm (,) #00:02:36-0#

A: Ähm (-) Moment (,) Also was mir jetzt (-) Nachdem ich jetzt alles eingegeben hab (-) vorgeschlagen wird sind rote Linsen mit Zwiebeln (,)(.) ähm (-) rote Linsen Thunfisch vegetarischer Auflauf (...) #00:03:11-9#

TP: Was ist in dem vegetarischen Auflauf so drin (?) #00:03:14-9#

A: Ähm (-) Also da werden verschiedene angezeigt (-) einmal mit Schafskäse-Soufflet auf Salat wo Schafskäse Knoblauchzehe Thymian Eier Käse und so weiter drin sind (-) Dann vegetarischer Gemüseauflauf mit Schafskäse (,) Da sind drin Zwiebel Knoblauchzehen Butter (,) ähm (-)(.) Mehl Milch saure Sahne Pfeffer Muskat Möhren Kartofffeln Kohlrabi Zucchini (?) Und (-)(.) Schnittlauch (,) Dann (,) Vegetarischer Nudelgratin mit Steinpilzen (-) Vegetarische Auberginenlasagne (-)(..) Ähm (-) Vegetarischer Kartoffel-Auberginenauflauf (,) vegetarischer Zucchiniauflauf (..) #00:04:03-5#

TP: Ok gut (\_) Ich glaube wir können aufhören (,) Es ist doch ein bisschen heiß für einen Auflauf (,) Was ist mit den äh roten Linsten (?) Mit (-) Zwiebeln (?) Oder (?) #00:04:17-1#

A: Genau hab ich auf Chefkoch rote Linsen mit Zwiebeln drei Komma fünf Sterne (,)(.) Ähm da ist sind drin rote Linsen Gemüsebrühe Zwiebel Olivenöl Crème fraîche Sojasoße Salz Pfeffer und (-) paar Kräuter (\_) #00:04:31-0#

TP: Ja das hört sich doch gut an (\_) Dann machen wir das (,) So (\_) Was brauch ich alles (\_) #00:04:37-6#

A: Genau (\_) Ähm (-) Für vier Pers- also wie viel Portionen sind jetzt vier Portionen (-) also bei dem Rezept sind die Angaben für vier Portionen (\_) #00:04:46-4#

TP: Ok wir machen mal für zwei oder (,) #00:04:53-2#

A: Also ich kann vermutlich nicht mitessen weil ich dann gleich weiter muss (,) #00:04:57-7#

TP: Achso (\_) (lacht) #00:05:01-7#

A: Also für zwei Personen sind es 50 Gramm rote Linsen (,) 150 Milliliter Gemüsebrühe (,) zwei mittelgroße Zwiebeln (,) ein Esslöffel Olivenöl (,) ein Esslöffel Crème fraîche (,) ein halber Esslöffel Sojasoße (,) Salz Pfeffer (,) wenig Kräuter zum Beispiel Rosmarin Thymian (\_) #00:05:19-2#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Ähm (,) Dann machen wir vielleicht doch nur für eine Person (,) #00:05:26-0#

A: Ok (\_) Dann sind es 25 Gramm rote Linsen (,) 75 Milliliter Gemüsebrühe (,) eine mittelgroße Zwiebel (,) ein halber Esslöffel Olivenöl (,) halber Esslöffel Crème fraîche (,) Viertel Esslöffel Sojasoße Salz Pfeffer (,) wenig Kräuter (\_) #00:05:43-1#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Dann (-) wie fängt man an (?) #00:05:45-7#

A: Also (\_) Zunächst die Linsen fünf bis zehn Minuten in der Gemüsebrühe bei geschlossenem Deckel relativ weich kochen (,) Aber nicht matschig (,) Genau (\_) Das ist der erste Schritt (\_) Inzwischen die Zwiebeln in Ringe schneiden (\_) #00:05:57-9#

TP: Ah ok (\_) Gut (\_) Bei wie viel Wasser (?) #00:06:02-6#

A: Ähm (-) Da ist keine Mengenangabe da (\_) #00:06:06-7#

TP: Ok (,) Schade (\_) Das ist ein schlechtes Rezept (\_) Und 25 Gramm Linsen (,) Richtig (?) #00:06:22-1#

A: Ähm (?) Ja (\_) Also ich hab woanders gefunden die zweifache Menge Wasser dazugeben also zwei Tass- vier Tassen 500 Milliliter (,) (unv.) Also bei Zubereitung von roten Linsen (,) #00:06:40-3#

TP: Mhm (,) #00:06:40-6#

A: Kochtopf mit der Quellmethode steht die zweifache Menge Wasser dazugeben also zwei Teetassen (,) 500 Milliliter (,) Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und rote Linsen aufkochen lassen (\_) #00:06:50-7#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Die doppelte Menge Wasser (\_) Ja (-) Ok (\_) Gut (\_) Dann (,) Dann die ZWIEbel (\_) Soll ich die ganz verbrauchen oder (-) #00:08:17-3#

A: Wie du willst (\_) #00:08:18-1#

TP: Ok (\_) #00:08:19-2#

A: Also ich mein den Rest darfst du ja eh behalten (\_) #00:08:24-8#

TP: Dann muss ich es also gar nicht ganz be- (unv.) Wie schneidet man am besten Zwiebeln (\_) In Ringe (\_) #00:08:44-1#

A: Ähm (,) In dem Fall sollst du es in Ringe schneiden ja (,) So wie (-) Du fragst wie man es GENerell am besten in Ringe schneidet (\_) #00:08:49-9#

TP: Mhm (,) Oh verdammt (\_) (schüttet versehentlich rote Linsen aus der Packung) So ein Scheiß (\_) Und gibt es schon eine Antwort (?) #00:09:30-2#

A: Jo (,) Schritt eins an der Spitze der Zwiebel einen kleinen Deckel abschneiden und von dort ausgehend die trockenen Häute entfernen (,) #00:09:37-2#

TP: Mhm (,) #00:09:37-7#

A: Schritt zwei mit einem sehr scharfen Messer die Zwiebel quer in dünne Scheiben schneiden (,) Schritt drei die Zwiebelscheiben in einzelne Ringe zerlegen (,) So eignet sie sich unter anderem roh als Zutat und Garnitur etwa für Wurstsalate (,) Ähm (-) Genau (\_) #00:09:56-8#

TP: Mhm (\_) Ok (\_) Aber davor natürlich abschälen oder (?) #00:10:00-7#

A: Ja (-) #00:10:32-6#

TP: Ok (,) Wie lang sollten die (?) Linsen rauf (?) #00:10:37-5#

A: Ähm (-) Fünf bis zu den Linsen fünf bis zehn Minuten in der Gemüsebrühe bei geschlossenem Deckel relativ weich kochen (\_) #00:10:44-9#

TP: Ok (,) Gut (\_) (unv.) Bei wie viel Temperatur (?) #00:10:53-4#

A: Ähm (,)  
 #00:10:54-0#

TP: Heiß war es (\_) Sehr heiß (\_) #00:10:56-8#

A: Genau also generell roten also rote Linsen auf die höchste Hitzestufe (,) #00:11:01-6#

TP: Mhm (,) #00:11:03-6#

A: Aufkochen und sobald das Wasser kocht (,) den Herd auf die niedrigste Hitzestufe stellen und rote Linsen circa zehn Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen (\_) #00:11:10-7#

TP: Ok (\_) Also jetzt runter (\_) #00:11:13-9#

A: Wenn es kocht (,) #00:11:14-5#

TP: Wenn es kocht runter (\_) Sehr gut (\_) Schauen wir mal (\_) Ob das was wird (-) So (\_) Also wie war das mit Zwiebel gleich nochmal (?) Oben anschneiden (?) #00:11:49-9#

A: Ähm (,) An der Spitze der Zwiebel einen kleinen Deckel abschneiden (,) #00:11:55-2#

TP: Mhm (,) #00:11:55-7#

A: Von dort ausgehend die trockenen Häute entfernen (\_) #00:11:58-8#

TP: Mhm (,) #00:11:59-4#

A: Zweiter Schritt (,) Mit einem sehr scharfen Messer die Zwiebel quer in dünnen Scheiben schneiden (,) Und der dritte Schritt die Zwiebelscheiben in einzelne Ringe zerlegen (,) so eignen sie sich unter anderem roh als Zutat und Garnitur etwa für Wurstsalate (\_) #00:12:14-4#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Ok (\_) Wie groß sollen die Ringe sein (?) Soll man die nochmal (-) verkleinern (?) #00:12:59-0#

A: Ähm (,) Also zur Größe steht jetzt im Rezept nichts (\_) Da steht nur inzwischen die Zwiebel in Ringe schneiden (\_) #00:13:10-2#

TP: Ok (\_) Gut (\_) So (\_) Wie geht es dann weiter (?) #00:13:24-8#

A: Ähm (,) Genau also wir haben nach dem ersten Schritt mit Gemüsebrühe und weich kochen lassen und Zwiebel in Ringe schneiden (,) Das ist der zweite (,) zugeben wenn die Linsen weich sind (\_) Restliches Wasser verkochen lassen (,) Olivenöl dazugeben und zusammen nochmals ziehen lassen (\_) Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen (,) und gegebenenfalls gewünschte Kräuter (,) über jeweils circa zwei Messerspitzen getrocknete (-) getrockneten Rosmarin und Thymian genommen (,)  
 #00:13:49-5#

TP: Mhm (,) #00:13:51-1#

A: Ähm (-) Crème fraîche einrühren (,) Anschließend Sojasoße dazu und nochmals gut vermengen (\_) #00:14:04-3#

TP: Mm (,) Brauchen vielleicht noch ein bisschen (\_) Ok (\_) Also der nächste Schritt war dann (-) Olivenöl reintun (\_) #00:14:19-7#

A: Genau (\_) #00:14:19-7#

TP: Und die Zwiebeln (\_) #00:14:21-9#

A: Genau wenn die Linsen weich Wasser kochen Olivenöl dazugeben und zusammen ziehen lassen (\_) #00:14:27-7#

TP: Ok (\_) Ja gut (\_) Ich glaub das geht schon (\_) Wie lange soll es ziehen (?) #00:15:00-9#

A: Ähm (,) Steht auch nichts drin (\_) #00:15:04-4#

TP: (lacht) Ok (\_) Wie viel Olivenöl rein (?) Löffel (?) #00:15:08-5#

A: Ähm (,) Olivenöl sind ein halber Esslöffel (\_) #00:15:32-7#

TP: So (\_) Und dann wieder auf die Platte (?)  
 #00:15:45-8#

A: Ähm (-) also generell also wie gesagt nach dem Kochen waren sollte man ja die Linsen dazugeben (,) und dann auf niedrigster Stufe köcheln lassen (\_) Ähm (-)  
 #00:15:56-4#

TP: Aha (\_) Achso erst nach dem kochen (\_) Das geht schon auch so (\_) Hoffe ich mal (\_) So (\_) Jetzt sind die Zwiebeln drin (?) Was kommt danach (?) #00:16:43-8#

A: Genau wenn die Linsen weich sind die Zwiebeln dazugeben (,) Noch Zucker Olivenöl zusammen ziehen lassen und dann mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen (,) Und gegebenenfalls gewünschte Kräuter (-) ja und gegebenenfalls gewünschte Kräuter (\_) Und Task zwei Messerspitzen getrockenten Rosmarin und Thymian genommen danach Crème fraîche einrühren und anschließend Sojasoße dazu (,) Nochmals gut vermengen (\_) Ok (\_) Gut (\_) (stellt Frage zur Benutzung von Sprachassistenten) #00:17:57-5#

TP: Ok (\_) Was für Gewürze würden sich da (-) dafür eignen (\_) #00:18:03-8#

A: Ähm (,) Also in dem Fall wird Rosmarin und Thymian empfohlen (\_) #00:18:09-4#

TP: Ok hab ich nicht (\_) Alternative (?) #00:18:11-9#

A: Ok (\_) Also da steht zum Beispiel Kräuter der Provence passt immer (,) #00:18:39-3#

TP: Sehr gut (\_) Hab ich (\_) #00:18:40-6#

A: Ähm (-) OREgano oder so (-) #00:18:44-7#

TP: Mhm (,) #00:18:45-4#

A: Ja (\_) Genau (\_) #00:18:46-7#

TP: Ok (\_) Dann tun wir das hier (,) Salz und Pfeffer (,) (smalltalk) So (\_) Soll man die (-) Zwiebeln andünsten (,) Oder (-) Nur ein bisschen einwirken lassen das Ganze (\_) #00:20:56-9#

A: Also da steht (-) Ziehen lassen (\_) Nach dem Schritt Olivenöl dazugeben (,) Und zusammen nochmals ziehen lassen (\_) #00:21:05-7#

TP: Ok (\_) Gut (\_) (smalltalk) Ok gut ich glaub das hat jetzt genügend eingezogen (,) Sieht ganz gut aus (\_) So (\_) Also (\_) Als nächstes (-) GeWÜRze (\_) #00:25:14-8#

A: Genau (\_) Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen (,) und (-) gegebenenfalls gewünschte Kräuter (\_) #00:25:29-1#

TP: Gewürze sind das halbe Gericht (\_) #00:25:31-6#

A: Ja (\_) Also ich hab neulich mal Bruschetta gemacht (,) #00:25:36-9#

TP: Mhm (,) #00:25:38-0#

A: Ähm (-) Und das hat so behindert geschmeckt (,) Ich glaub ich hab es einfach (-) #00:25:42-8#

TP: Hast du kein Bruschettagewürz genommen (?) (lacht) #00:25:45-4#

A: (lacht) Ne ich hab auf Chefkoch hab ich halt so war so ein Rezept ziemlich gut (,) aber ich glaub das Olivenöl war (-) Das Ölivenöl war einfach nicht gut sag ich jetzt (\_) #00:25:56-1#

TP: Ok (,) (lacht) Oh man (\_) #00:25:58-6#

A: Ja aber gut würzen (-) Das Würzen macht halt schon (-) So gut wie alles aus (\_) #00:26:02-8#

TP: Ja (-) Stimmt (\_) So (\_) Jetzt hab ich gewürzt (\_) Was kommt dann (?) #00:26:09-0#

A: Dann (,) Crème fraîche einrühren (,) #00:26:10-7#

TP: Mhm (,) Wie viel (?) #00:26:16-7#

A: Ein halber Esslöffel (\_)  
 #00:26:18-1#

TP: Halber Esslöffel (\_) Welche Temperatur (?) #00:26:37-4#

A: Ähm (-) Also da steht jetzt nichts dabei (,) Aber (-) Zuvor war noch restliches Wasser verkochen lassen (,) Da steht jetzt keine explizite Temperatur dabei dass man es irgendwo (;) #00:26:53-3#

TP: Ok (\_) Ok (\_) Gut (\_) Hm (\_) Ich glaub ich hau noch ein bisschen was rein (\_) So (\_) Gibt es noch weitere Schritte (;) #00:27:51-4#

A: Jo (\_) Anschließend Sojasoße dazu und gut vermengen (\_) #00:27:54-8#

TP: Mhm (,) Ok (\_) (smalltalk) Ok (,) Wie geht es weiter (\_) //Ich hab das jetzt (-)// #00:34:29-6#

A: //Also Sojasoße// hast rein (?) #00:34:31-3#

TP: Sojasoße kommt jetzt noch (,) #00:34:33-2#

A: Ok (\_) #00:34:33-8#

TP: Und dann (?) #00:34:34-3#

A: Also (-) Sojasoße rein und nochmals gut vermenge (,) #00:34:37-8#

TP: Mhm (,) #00:34:38-8#

A: Und das war es dann (\_)  
 #00:34:40-2#

TP: Wie viel Sojasoße ist (-) //Geschmack (\_)// #00:34:41-5#

A: //Das war// ein Viertel Esslöffel (\_) #00:34:45-4#

TP: Ja gut das könnte er schon gewesen sein (\_) So (\_) Also ich bin nicht sicher ob das schmeckt (\_) (lacht) Ich hab noch nie rote Linsen gemacht (\_) #00:35:15-2#

A: Ja schau- SCHAUen wir mal (\_) Also riechen finde ich tut es schon gut (\_) #00:35:19-6#

TP: Ja natürlich (\_) Du darfst auch gern was proBIEren wenn du willst (\_) #00:35:22-7#

A: Ja ich ich probier vielleicht mal (\_) (lacht) Um zu überprüfen ob das gut ist (\_) (lacht) #00:35:29-9#

TP: Achso ja wird das auch bewertet (\_) (lacht) #00:35:31-5#

A: Ne Schmarrn (\_) Ne ne ne ne (\_) (lacht) (smalltalk) #00:36:43-8#

TP: So (\_) Das war es jetzt oder (?) #00:36:45-5#

A: Das war es ja (,) #00:36:46-4#

TP: Ok (,) #00:36:46-8#

A: Gut (\_)