A: (einweisung) #00:02:41-6#

TP: Also ich würde jetzt gern ein Rezept machen (,) was möglichst nicht den Ofen braucht (,) weil sonst ähm gehen wir hier ein (,) und ähm was möglichst wenig Hitze produziert (\_) Also wenn du jetzt NICHT dagewesen wärst (,) hätte ich wahrscheinlich irgendwie Quesadillas gemacht (,) das sind so Tortillas mit Käse-Mais-Taschen (,) und halt einen Salat dazu (\_) #00:03:00-7#

A: Ok (,) #00:03:01-8#

TP: Ähm (-) Sowas in die Richtung (?) #00:03:05-8#

A: Ok (,) ähm (\_) Rezepte ohne Ofen (\_) #00:03:08-6#

TP: (lacht) #00:03:21-3#

A: Gut (\_) Also ich mein ich hab jetzt Rezepte ohne Ofen gegoogelt (-) Hab jetzt Lachsschnittchen (-) #00:03:25-8#

TP: (lacht) #00:03:26-2#

A: Äh (-) #00:03:27-2#

TP: Vielleicht kannst du noch irgendwie Zutaten dazu (?) geben (,) #00:03:31-0#

A: Welche Zutaten (,) #00:03:34-0#

TP: Äh WELche Zutaten (?) #00:03:35-4#

A: Mhm (,) #00:03:36-9#

TP: Ähm (-) Weiß nicht also die die man (-) ähm (-) Also vermutlich irgendwie das GeMÜse also Paprika Auberginen Zwiebel (,) Bohnen vielleicht noch (,) #00:04:00-5#

A: Ich hab hier (,) gut ich hab hier einen Reistopf mit Kidneybohnen Paprika und Tomaten (,) Gefunden auf Chefkoch (,) Vier Komma eins Sterne (,) #00:04:07-9#

TP: Ok (,) aber ich hab sowas eigentlich schon mal gemacht (\_) #00:04:11-2#

A: Ok (\_) #00:04:12-1#

TP: Nur mit Olivenauflauf (\_) #00:04:14-1#

A: Wenn du weißt wie es geht dann (-) #00:04:15-4#

TP: So grob ja (,) Also ich weiß nicht wie das Rezept da aussieht (,) aber ich wollte halt einfach Reis kochen und dann den (unv.) #00:04:22-0#

A: Ok (\_) Ja wenn (-) ja (\_) Dann müssen wir was anderes finden (,) #00:04:24-1#

TP: Mhm (,) #00:04:30-1#

A: Ich hab (-) Gefüllte Aubergine Kidneybohnenrezept (,) Auberginenschiffchen mit Kidneybohnenfüllung (,) Ähm (-) Paprika mit Hackfleisch (,) Kidneybohnenrezepte (,) Ähm (,) Gefüllte (-) Äh ok hier Polentagemüseauflauf (,) #00:04:48-6#

TP: Sowas hab ich noch nie gemacht (,) aberdas ist wahrscheinlich Ofen (\_) #00:04:52-5#

A: Ja (\_) Das ist Ofen (\_) Ähm (,) Ja (\_) Ist Ofen (\_) Ähm (-) Dann schau ich mal bei Auberginen-Kidneybohnen-Rezepte (,) #00:05:12-8#

TP: Ah ich hab eine Idee (\_) Schau mal ob es ähm (-) so (-) ich hab irgendwo mal ein Rezept gesehen (,) mit so wo man so Auberginenrollen hatte (,) Ich glaub die hatten da irgendwie Frischkäse und Lachs dazu drin (,) Aber das könnte man bestimmt auch mit Crème fraîche machen (\_) #00:05:30-7#

A: Ok (,) Ich hab hier noch (,) Auberginenrollen mit Tomatensoße (,) #00:05:42-2#

TP: Darfst du mir ein Bild zeigen (?) #00:05:43-6#

A: Ne (-) #00:05:44-2#

TP: Ok (\_) Kannst du es beschreiben (?) #00:05:46-5#

A: Ja (-) Ähm gut das sind Auberginenscheiben die so zusammengerollt sind mit so einem Zahnstocher drin (,) und gefüllt (.) ähm (-) (.) was ist das (?) Muss ich mal schauen (,) Ja es sind Tomaten (,) Ja kann ich echt nicht identifizieren was das sein soll (\_) (unv.) Schafskäse wird es sein (,) da in dem Rezept sind drin (-) Tomaten Schafskäse (.) Olivenpaste Schalotten (,) Thymian und so weiter (,) Ja (\_) #00:06:23-9#

TP: Das klingt eigentlich ganz gut (\_) Also Schafskäse hab ich hier noch da (,) Oder wir könnten auch den Gouda reintun wahrscheinlich (,) Wird halt dann ein bisschen anders (,) Und das hab ich noch nicht gekocht (\_) Entspricht das deinen Voraussetzungen (?) #00:06:38-1#

A: Das (-) Ich bin hier nur ein Sprachassistent (-) Das musst du (-) Darfst du alles entscheiden (,) Das Einzige wo ich eingreife ist wenn du das Rezept schon mal gemacht hast (\_) Sonst bist du völlig frei in dem was du tust (\_) #00:06:48-9#

TP: Ne hab ich noch nicht gemacht (\_) Gut (\_) Ja ähm (-) Ist das eher so eine Vorspeiseportion oder eher so eine Hauptgerichtportion (\_) Weil ich würd gern für zwei kochen (,) Oder mindestens für zwei falls du mitessen willst (?)  
 #00:07:03-0#

A: Ja (,) Danke für die Einladung (,) Ich würd mitessen also (-) ja also Zutaten wär für vier Portionen (,) Ähm (-) Steht jetzt nicht dabei was als Beilage (,) Ist aber naja so //wie es ausschaut ist es schon Hauptgericht (\_)// #00:07:18-4#

TP: //Wir können wahrscheinlich auch Reis// machen oder so (\_) Bisschen bisschen Sättigungsbeilage da ist (,) Ähm (-) Kannst du mir mal die Zutatenliste vorlesen (?) #00:07:27-5#

A: Ja (,) #00:07:27-7#

TP: Also dass ich weiß wie viel es ist (?) #00:07:29-1#

A: Warte mal kurz (,) Also (-) Zutaten für vier Portionen sind zwei große Auberginen (,) etwa 700 Gramm (,) Salz Pfeffer aus der Mühle (,) Zwei Schalotten zwei Knoblauchzehen (,) Acht Esslöffel Olivenöl (,) Ein Teelöffel fein gehackter Thymian (,) ein Teelöffel fein gehackter OREgano (,) ein Teelöffel fein gehackter Salbei (,) 125 Milliliter Gemüsebrühe (,) 700 Gramm Tomaten (,) 300 Gramm Schafskäse (-) acht getrocknete Tomaten Öl zwei Esslöffel Olivenpaste aus dem Glas (\_) #00:08:18-8#

TP: Ok (\_) Ja gut wir haben jetzt nur EINE Aubergine (,) Ich glaub ich HAB noch eine Aubergine (,) (..) #00:08:25-9#

A: Krass (\_) Ich hab gedacht ich hab jetzt was außergewöhnliches aber derweil hast du eine Aubergine noch daheim (\_) #00:08:31-1#

TP: Ja ist mein Lieblingsemüse (\_) #00:08:32-6#

A: Echt (?) Verdammt (\_) (smalltalk) #00:09:01-1#

TP: Ähm (-) (...) Hm (\_) Ja gut (\_) Aber ich weiß nicht ob wir vier Portionen wegkriegen (\_) Ich glaub dann würd ich die Hälfte machen und würd einfach noch einen Gurkensalat dazu machen (,) Ähm (-) Und dann werden wir schon alle irgendwie satt (\_) Und wenn nicht (-) Oder ich könnte noch den restlichen Spargel machen (\_) Hm (\_) (stellt Frage dazu, was sie im Experiment darf und was nicht) Ok (\_) Gut (\_) Dann würd ich sagen machen wir mal eine halbes Rezept (,) und schauen (\_) #00:10:00-1#

A: Ja (-) #00:10:01-5#

TP: Genau (\_) Ähm (-) Kannst mir die Zutaten nochmal langsam raus- äh vor- vorlesen dass ich die dann quasi immer holen kann wenn du sie hast (?) #00:10:11-5#

A: Also Zutaten für zwei Portionen jetzt (-) Eine große Aubergine (,) #00:10:14-8#

TP: Ja (,) #00:10:15-9#

A: Salz (,)  
 #00:10:17-4#

TP: Mhm (,) #00:10:20-9#

A: Pfeffer aus der Mühle (,) #00:10:21-4#

TP: Ja ok das dann hol ich dann wenn ich es brauche (,) #00:10:24-0#

A: Eine Schalotte (,) #00:10:25-2#

TP: Mhm (,) Na gut dann nehm ich halt eine Zwiebel (,) also ne halbe (,) #00:10:29-3#

A: Eine Knoblauchzehe (,) #00:10:30-2#

TP: Ja (,) #00:10:31-4#

A: Vier Esslöffel Olivenöl (,) #00:10:36-3#

TP: Ähm (-) reichen (,) #00:10:38-2#

A: Ein halber Teelöffel fein gehackter Thymian (,) #00:10:42-6#

TP: Ok Thymian (?) Ja (,) #00:10:49-3#

A: Ein halber Teelöffel fein gehackter Oregano (,) #00:10:52-6#

TP: Mhm (,) #00:10:53-7#

A: Ein halber Teelöffel fein gehackter Salbei (,) #00:10:57-1#

TP: Ok (,) #00:10:58-2#

A: 62 einhalb Milliliter Gemüsebrühe (,) #00:11:00-9#

TP: Das hört sich jetzt (unv.) an (\_) Witzig (\_) Ähm (-) Ok (,) #00:11:12-8#

A: 350 Gramm Tomaten (,) #00:11:25-4#

TP: Ja (,) #00:11:26-4#

A: 150 Gramm Schafskäse (,) #00:11:37-0#

TP: Ja perfekt (,) #00:11:39-2#

A: Ähm vier getrockne- vier getrocknete Tomaten in Öl (,) #00:11:43-5#

TP: Ja gut das Öl hab ich jetzt nicht (,) Aber (-) Ah ich habs (,) Ok (\_) #00:11:58-6#

A: Und ein Esslöffel Olivenpaste aus dem Glas (\_) #00:12:02-0#

TP: Ja gut (\_) Ähm (-) Das lassen wir weg (,) Hab ich nicht da (\_) #00:12:06-7#

A: Ok das war es dann (\_) #00:12:08-0#

TP: Ok (\_) Cool (\_) Ähm (-) Kannst du mir sagen was ich als nächstes oder als erstes machen soll (?) #00:12:14-6#

A: Erster Schritt Auberginen waschen (,) putzen (,) und längs in halben Zentimeter dicke null komma fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden oder hobeln (,) Mit Salz bestreuen und circa zwanzig Minuten ziehen lassen (\_) #00:12:26-0#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Ok (\_) Ähm (-) Jetzt putzen (?) Putzen heißt für mich einfach nur irgendwie ähm (-) abwaschen (,) und ansonsten hätte ich jetzt nichts mehr gemacht (\_) Also ich habe mache Auberginen normalerweise auch mit Kernen und so (\_) #00:13:26-4#

A: Ok (,) #00:13:27-2#

TP: Ähm (-) Kannst du trotzdem mal nachschauen was das genau heißen könnte (?) #00:13:32-0#

A: Ja (,) Also auf kochwerte d e steht zu Aubergine putzen (,) erstens Aubergine waschen und den Stielansatz entfernen (,) #00:13:45-0#

TP: Mhm (,) #00:13:45-4#

A: Zweitens wenn die Aubergine in Scheiben geschnitten und gebraten werden soll die einzelnen Scheiben von beiden Seiten salzen (,) und auf mehrere Lagen Küchenpapier legen (,) und drittens nach einer halben Stunde die Scheiben (-) #00:13:55-9#

TP: Ja ok aber das ist ja eigentlich das gleiche wie in dem Rezept (\_) Ok (\_) dann mach ich jetzt sonst nichts mehr (\_) Ähm wie dünn sollten die Scheiben nochmal sein (?) #00:14:06-7#

A: Null komma fünf Zentimeter (\_) #00:14:08-0#

TP: Null komma fünf Zentimeter (\_) (schneidet Aubergine) Steht da irgendwas dazu was ich mit den (-) ANsatzscheiben machen soll also weil die ja immer kleiner werden (\_) #00:15:52-4#

A: Ähm mit den was (?) #00:15:53-4#

TP: Also mit den Ansatzscheiben quasi mit dem hier (\_) Das ist ja dann immer kleiner (\_) #00:15:57-0#

A: Achso ähm also im Rezept NICHT aber ich schau mal (\_) Also da steht jetzt nichts (\_) #00:16:35-3#

TP: Na gut (\_) Dann (-) Wird schon irgendwie passen (\_) Ok (\_) Ähm (-) Wie war das mit dem Salzen und einlegen (?) War das ein Teller oder (-) #00:17:47-3#

A: Da steht (,) In null komma fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden (,) hobeln und dann mit Salz bestreuen (\_) Und bei dem anderen Rezept beim allgemeinen Aubergine putzen steht (,) dass man die einzelnen Scheiben von beiden Seiten salzen und auf mehrere Lagen Küchenpapier legen soll (\_) #00:18:04-2#

TP: Mhm gut das find ich jetzt aber blöd (\_) (smalltalk) Ok (\_) Gut (\_) Ähm (-) Was kommt als nächstes (?) #00:19:38-4#

A: Ähm (,) Genau mit Salz bestreuen und zwanzig Minuten ziehen lassen (\_) #00:19:41-3#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Hast du auch einen Timer integriert (?) #00:19:45-7#

A: Kann ich (,) machen (\_) #00:19:49-2#

TP: Gut (\_) Dann (-)(wartet bis Timer eingestellt ist) #00:20:14-0#

A: Und er läuft jetzt (\_) #00:20:15-0#

TP: Ok (\_) Super (\_) Ok (\_) Was kommt als nächstes (\_) #00:20:23-9#

A: Dann für die Tomatensoße Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken (,) Also da jetzt (-) Ich sehe gerade da ist ein Backofen dabei (\_) #00:20:41-3#

TP: (lacht) Ok was soll es (\_) Wird schon (,) Wie lang denn im Ofen (?) #00:20:49-2#

A: Zehn bis 15 Minuten (unv.) #00:20:50-7#

TP: Ja ok (,) Das geht vielleicht noch (\_) #00:20:58-4#

A: Wird das dann immer so heiß hier drin oder wie (?) #00:21:00-6#

TP: Ja (-) Das Problem ist, dass der (-) nicht richtig dicht ist (,) und dann kommt halt hier die ganze Zeit heiße Luft raus (,) #00:21:07-8#

A: Ok (-) #00:21:08-5#

TP: Und ähm (-)(.) Ja (\_) #00:21:13-4#

A: Dann benutzt du den eigentlich gar nicht oder (-) #00:21:15-0#

TP: Doch schon also im Winter ist es prima weil es ist mega kalt hier drin weil die Fenster nicht dicht sind also können wir dann damit die Küche heizen (,) Ähm (-) Im Sommer versuchen wir es eigentlich so ein bisschen zu vermeiden (\_) #00:21:24-6#

A: Ok (\_) #00:21:24-9#

TP: Ähm kannst du mir mal das ganze Rezept vorlesen (?) Weil vielleicht kann man das irgendwie verMEIden mit dem Ofen (-) #00:21:30-3#

A: Ja (-) #00:21:30-7#

TP: Sodass man es in der Pfanne anbrät oder so (-) #00:21:32-5#

A: Also nach dem Hacken Tomaten einige Sekunden überbrühen (,) abschrecken häuten vierteln entkernen und in kleine Würfel schneiden (\_) Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen (,) Schalotten Knoblauch darin andünsten (\_) #00:21:44-5#

TP: Mhm (,) #00:21:44-7#

A: Kräuterbrühe und Tomaten einrühren und offen bei schwacher Hitze circa dreißig Minuten köcheln lassen (,) (.) Mit Salz und Pfeffer würzen (\_) Auberginenscheiben trockentupfen (,) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (,) Mit vier Esslöffel Olivenöl bepinseln (,) Und im vorgeheizten Backofen 200 Grad oben (,) circa zehn bis fünfzehn Minuten backen bis sie leicht gebräunt sind (\_) Käse in circa null komma fünf Zentimeter dicke Streifen schneiden (,) die getrockneten in Öl eingelegten abgetropf- abgetropften Tomaten trockentupfen und längs vierteln (\_) Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und auf der gebräunten Seite je mit etwas Olivenpaste bestreichen (\_) Käse und getrocknete Tomaten darauf verteilen (,) fest aufrollen und mit Zahnstocher zusammenstecken (\_) Mit übrigem Öl bepinseln und wieder in den Ofen schieben (\_) Nochmals circa zehn bis fünfzehn Minuten backen bis die Röllchen außen gebräunt sind (\_) Zum Servieren die Tomatensoße auf Teller anrichten und die Auberginen hineinsetzen (,) Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren (\_) #00:22:46-0#

TP: Ok (\_) Also ich glaub zumindest das erste Anbraten könnte man wahrscheinlich auch in der Pfanne machen also dann ist es halt nicht so SCHÖn (-) darf ich das Rezept abwandeln (?) #00:22:53-9#

A: Ja klar du darfst tun was du willst ja (\_) #00:22:57-4#

TP: Ok (\_) So (\_) Zwei Schalotten (\_) Schalotten sind diese kleinen Zwiebeln oder (?) Also (-) SO ungefähr (\_) #00:23:24-5#

A: Ähm ja (,) Ja (\_) #00:23:27-5#

TP: Ok (\_) Dann (-) Geh ich jetzt einfach mal davon aus dass (-) eine halbe Zwiebel ungefähr zwei Schalotten entspricht (?) #00:24:00-9#

A: Kochst du eigentlich täglich dann (?) #00:24:03-4#

TP: Ähm (-) Fast also ich bin einmal in der Woche ungefähr bei meiner Familie daheim (,) Da kocht dann meine Mom (,) Aber manchmal koch ich dann in der Früh auch noch (,) weil ich meistens erst abends hinfahr (,) Ja ich würd sagen (-) Ähm (-) Wahrscheinlich schon sieben Mal die Woche weil manchmal halt zweimal so in der Früh so ein bisschen Nudeln und dann halt Gemüse drüber dass ich das mit in die Uni nehmen kann (?) #00:24:32-0#

A: Ja (-) #00:24:33-1#

TP: Und abends nochmal und dafür halt am Wochenende einen Tag irgendwie nicht wenn ich bei meinem Freund bin oder so (,) beim Kochen (,) #00:24:43-2#

A: Also machst du das dann auch als Hobby (-) du würdest es als Hobby ansehen (-) oder machst du es um aus keine Ahnung dich in der Ernährung weil du keine nicht in die Mensa gehen willst oder so (\_) #00:24:55-3#

TP: Also es macht schon irgendwie Spaß (,) ich würde es jetzt wahrscheinlich nicht als Hobby bezeichnen also wenn mich jetzt jemand fragen würde, was sind dein Hobbys würd ich wahrscheinlich nicht Kochen sagen (\_) Aber das jetzt nicht nur weil ich irgendwie mich gesund ernähren will (\_) Ich will halt irgendwie was leckeres zum Essen haben (\_) Ich find halt mein Essen leckerer als das von der Mensa (\_) #00:25:15-7#

A: Ja (,) #00:25:17-3#

TP: Ok (\_) #00:25:19-0#

A: Ja (,) #00:25:19-4#

TP: Gut (\_) Was ist der nächste Schritt (?) #00:25:21-7#

A: Ähm (-) Tomaten einige Sekunden überbrühen (,) abschrecken häuten vierteln entkernen und in kleine Würfel schneiden (\_) #00:25:28-3#

TP: Ok (,) Ich weiß nicht ob ich das jetzt mach weil (-) ähm es sind ja eh quasi Kirschtomaten (,) #00:25:34-7#

A: Hm (,) #00:25:35-8#

TP: Und (-) Wenn die so KLEIN sind ist ja fast nichts mehr da (\_) Also ich glaub ich lass den Schritt weg und viertel die einfach gleich (\_) Ich glaub ich find es nicht schlimm wenn ein bisschen Haut in der Soße drin ist (,) So (\_) Äh steht da irgendwas wie viel Gramm (?) Weil das sind ja jetzt keine (-) #00:25:57-7#

A: Also für zwei Portionen sind es 350 Gramm Tomaten (\_) #00:26:00-8#

TP: Ok (\_) Ähm (,) (unv.) Gut (\_) Ähm soll ich derweil schon irgendwas mit den Zwiebeln machen (?) Also was wär dann der nächste Schritt (?) #00:26:54-8#

A: Ähm (,) #00:26:56-0#

TP: Wahrscheinlich die irgendwie kochen oder (?) #00:26:57-6#

A: Ok zwei Esslöffel OLIvenöl in einem Topf erhitzen (,) Schalotten und Knoblauch dann andünsten (\_) #00:27:01-7#

TP: Ah ok (\_) Ähm (-) Würdest du schätzen der Topf reicht (?) Also von der Gesamtmenge her wenn du alles betrachtest (?) #00:27:13-6#

A: Ähm was soll was soll da rein (,) Da soll Schalotten rein (,) Ja ich denk mal schon (\_) #00:27:20-0#

TP: Ok (\_) Das dauert eh immer ein bisschen länger bis der warm wird (,) Wie groß sollen nochmal die Würfel sein (?) #00:28:11-2#

A: Ähm (-) Da steht nur kleine Würfel (\_) #00:28:13-3#

TP: Ok (\_) (smalltalk) (bereitet zu) Ah weißt du was (,) eigentlich hab ich mal Lust das mit dem Häuten auszuprobieren (\_) Wenn ich jetzt eh noch (unv.) dazunimm (,) ähm (-) dann kann ich das ja machen (\_) Ist nur lustig wenn in ein paar von den Kochbüchern von meiner Mom steht halt irgendwie bei jedem Rezept das du mit Tomaten machst dass du die noch häuten sollst (\_) Und ich hab das einfach noch nie gemacht (\_) Und ich bin zu faul dann (\_) #00:30:43-7#

A: Ach da steht drin wie man es macht oder (?) #00:30:46-3#

TP: Das steht da drin ja genau (\_) Da steht halt irgendwie am Anfang so das und das Gemüse keine Ahnung ist halt schon ein bisschen älter (,) da war vielleicht Tomatenmark irgendwie exotischer (,) ich weiß es nicht (,) ähm (-) und (-) Das ist quasi als VerWENdungshinweis angegeben (,) #00:31:09-6#

A: Ok (,) #00:31:29-2#

TP: Ah (\_) Ja ich weiß was ich wollte (,) Wir hatten den (-) die Sicherung vom Ofen vorher rausgemacht (,) weil wenn wir nicht da sind dann hatten wir irgendwie Angst dass wenn da irgendwas schiefläuft dass dann alles abfackelt (\_) und (-) jetzt hab ich die Sicherung wieder reingemacht (?) Ok (\_) Kannst du mir den Teil mit dem Abbrühen nochmal erklären (?) #00:31:58-0#

A: Also da steht da Tomaten einige Sekunden überbrühen (,) abschrecken häuten vierteln entkernen und in kleine Würfel schneiden (\_) #00:32:03-8#

TP: Ok (\_) Das heißt (,) ich brauch jetzt irgendwas (-) einen Löffel (?) (bereitet zu) Kannst du mir noch irgendwie genauer raussuchen wie das mit dem Häuten gehen soll (?) Weil (-) bei mir löst sich jetzt noch nichts (?) #00:32:53-7#

A: Ja (-) Ich schau mal (,) Äh die Tomate wird mit einem Kücher- Küchenmesser kreuzförmig angeritzt (?) #00:33:01-6#

TP: Mhm (?) #00:33:02-2#

A: Und zweitens in siedendem Wasser werden die Tomaten kurz abgekocht (?) #00:33:05-8#

TP: Ok (-) #00:33:06-4#

A: In kaltem Wasser löst sich die Haut von der Tomate fast wie von selbst (\_) #00:33:09-0#

TP: Ah (\_) Ja //gut dann (,)// #00:33:10-7#

A: //Und die Haut// der Tomaten lässt sich mit einem Küchenmesser ganz leicht entfernen (\_) #00:33:14-2#

TP: Ok (\_) Dann (,) Ah das fängt jetzt schon ein bisschen an (,) Oh das geht echt einfach (\_) Witzig (\_) (häutet Tomaten) #00:35:24-9#

A: Hat es geklappt (?) #00:35:26-1#

TP: Ja (,) #00:35:27-7#

A: Cool (,) #00:35:28-0#

TP: Ich war eigentlich ganz überrascht (,) Weil es nicht so ganz vorher angeritzt war aber anscheinend (,) Ok gut (\_) Dann lässt sie sich natürlich leichter schneiden (\_) Das ist sonst noch ein Vorteil (\_) (bereitet zu und kocht weiter) (smalltalk) Wäre praktischer gewesen mit mehreren größeren ToMAten (\_) #00:40:42-5#

A: (lacht) Ja stimmt (\_) #00:40:45-7#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Wie äh wie sollen die Zwiebeln irgendwie glasig sein oder steht da nichts spezielleres dabei (\_) #00:40:55-7#

A: Ähm da steht nur Kräuter Brühe und Tomaten einbrühen (,) Ähm (-) Offen bei schwacher Hitze circa dreißig Minuten köcheln lassen (\_) #00:41:05-0#

TP: Wie viel Brühe war das nochmal (?) #00:41:09-8#

A: Moment (,) 62 einhalb Milliliter (\_) #00:41:17-4#

TP: Ok (\_) Und Kräuterbrühe jetzt insofern dass man (-)(.) das Thymian Oregano und Salbei mit reintut (?) oder (-) weil da vorher im in den Zutaten stand ja Gemüsebrühe (\_) #00:41:28-1#

A: Ne also Kräuter Komma Brühe und //Tomaten einrühren ja (\_)// #00:41:31-4#

TP: //Ah ok (\_)// #00:41:46-1#

A: Äh ähm der Timer ist abgelaufen (\_) #00:42:11-1#

TP: Dann würd ich jetzt aber trotzdem das erst noch das einrühren und dann die Auberginen weiterverarbeiten (\_) #00:42:18-7#

A: Ja (-) #00:43:29-9#

TP: Ähm wie viel von den Kräutern nochmal (?) #00:43:34-0#

A: Ähm (-) Ein halber also jeweils ein halber Teelöffel (\_) Und fein gehackt (\_) #00:43:44-5#

TP: Ja (-) Ich glaub die zählen als fein gehackt (\_) Ok sagst du mir was ich noch mit den Röllchen machen soll (?) #00:45:12-6#

A: Genau (\_) Ähm (,) Auberginenscheiben trockentupfen (,) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (,) mit vier Esslöffel Olivenöl bepinseln (,) Und im vorgeheizten Backofen 200 Grad circa zehn bis fünfzehn Minuten backen (\_) #00:45:24-4#

TP: Ok (,) #00:45:24-9#

A: Bis sie leicht gebräunt sind (\_) #00:46:25-0#

TP: So (-) Nur Olivenöl sonst nichts oder (?) #00:46:35-9#

A: Genau nur Olivenöl (\_) Vier Esslöffel (\_) #00:46:39-1#

TP: Ok (,) (bereitet zu) Ich glaub ich hol aber noch welches weil ich glaub das geht bald aus (\_) #00:48:03-3#

A: Ja (-) #00:48:16-0#

TP: Letztendlich muss ich ja jetzt nur die Aubergine anbraten das dauert aber wahrscheinlich eine Weile (,) vielleicht kannst du mal derweil suchen (,) ob du noch ein GURkensalatrezep findest das ich noch nicht kenn (,) Ich mach den normalerweise mit Joghurt aber vielleicht kann man das ja auch mit Crème fraîche machen (,) dann kann ich noch mehr Zutaten von dir verwenden (?) #00:48:34-4#

A: Ja (,) Ich schau mal (,) Genau da hab ich einen Gurkensalat mit Crème fraîche für vier Portionen eine große Gurke (,) #00:48:42-5#

TP: Ja (-) #00:48:43-3#

A: Äh mittelgroße Zwiebel (,) zwei Esslöffel Schnittlauch (,) Teelöffel mittelscharfer Senf (,) 200 Gramm Crème fraîche (,) #00:48:49-4#

TP: Mhm (,) #00:48:49-9#

A: Ähm (-) Drei Esslöffel Öl (,) Esslöffel Essig (,) Und Salz (\_) #00:48:53-9#

TP: Ja kann ich ja mal probieren (\_) Was muss ich DA machen (?) #00:49:14-5#

A: Ähm (-) Die gehobelten Gurken zuerst kräftig salzen (,) dann //nach und nach// #00:49:17-4#

TP: //Gurken gehobelt (?)// #00:49:18-9#

A: Ja (\_) #00:49:19-9#

TP: Ähm (-) Ok (\_) Ja les einfach mal erst mal alles vor (\_) #00:49:26-6#

A: Ja (\_) Ähm (-) Die gehobelten Gurken zuerst kräftig salzen (,) Dann nach und nach die restlichen Zutaten zugeben und circa fünfzehn Minuten ruhen lassen (\_) Dann nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken (\_) Das //war es (\_)// #00:49:36-3#

TP: //Ok (\_)// Ok (\_) Dann bräucht ich nochmal die Zutaten (\_) Das hab ich nicht mitgekriegt (\_) #00:49:42-7#

A: Ok (\_) Eine große Gurke in dünne Scheiben gehobelt (?) #00:49:45-2#

TP: Mhm (?) #00:49:47-0#

A: Eine mittelgroße Zwiebel fein gewürfelt (,) #00:49:50-1#

TP: Ja ok gut dann nehmen wir die große die (unv.) (?) #00:49:52-8#

A: Zwei Esslöffel Schnittlauch (,) Röllchen also (\_) Röllchen (,) #00:49:57-6#

TP: Ähm (-) das würd ich dann frisch vom Balkon holen aber wahrscheinlich erst wenn (-) Ja (\_) #00:50:02-5#

A: Ok (\_) Ähm (-) Ein Teelöffel Senf (,) Mittelscharf (,) #00:50:11-9#

TP: Mhm (,) #00:50:12-5#

A: 200 Gramm Crème fraîche (?) Drei Esslöffel Sonnenblumenöl (?) #00:50:20-4#

TP: Ok (?) Mhm (?) #00:50:25-3#

A: Ein Esslöffel Essig (,) Und Salz und Pfeffer (\_) #00:50:28-4#

TP: Ok (\_) Steht irgendwas zur Art vom Essig dabei (?) #00:50:33-9#

A: Nö steht nichts dabei (\_) #00:50:41-3#

TP: Ähm (-) Ist noch irgendwas gesagt zu wie lang die Tomaten kochen sollen (?) Also die Soße (?) #00:50:48-5#

A: Ähm (,) Nö also da heißt es bei schwacher Hitze dreißig Minuten köcheln (\_) //lassen (\_)// #00:50:56-1#

TP: //Ok (\_)// Haben zu dem Gurkensalat irgendwelche Leute was geschrieben (?) Also halt so (-) #00:52:20-7#

A: Also es sind 95 Bewertungen mit durchschnittlich vier Komma zwei acht Sternen (\_) #00:52:25-7#

TP: Ok (,) #00:52:26-6#

A: Und die Leute haben halt geschrieben super ich hab es mit Kräuter Crème fraîche gemacht (-) äh wirklich köstlich (,) mit (-) eine Knoblauchzehe passt auch dazu (,) und vielleicht ein paar Tomatenscheiben lecker (\_) #00:52:36-5#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Ich würde geren wissen ob das so ein Instant-Couscous ist wie das was (-) was ICH hab (\_) Also ob man da einfach noch ein (unv.) (?) #00:55:01-4#

A: Also da steht (,) bei Zubereitung für zwei Personen 100 Gramm Couscous rund 50 Milliliter kochend heißes Wasser oder Brühe (\_) Couscous mit sehr heißer Brühe oder heißem Wasser übergießen (,) Eventuell salzen (,) Circa fünf Minuten zugedeckt ausquellen lassen (,) #00:55:13-9#

TP: Ja (,) Ok (\_) Klingt ähnlich (\_) Kann ich da auch einfach meines nehmen (?) Weil //das ist schon// offen dann musst du nicht extra eine neue Packung aufmachen (\_) #00:55:22-8#

A: //Ja klar (\_)// (TP bereitet Couscous zu) #00:56:18-8#

TP: Ok (\_) Die Auberginen sollt ich ja anbraten (\_) Beziehungsweise im im Backofen (\_) Wie lange stand das nochmal dass das im Backofen dauern soll (?) #00:56:27-5#

A: Da waren es zehn bis fünfzehn Minuten bis sie leicht gebräunt sind (\_) #00:56:31-6#

TP: Ok die wären dann gut leicht gebräunt (\_) Ähm (-) War der Senf beim Salat in Esslöffeln oder in Teelöffeln (\_) #00:57:37-0#

A: Der Senf (,) Teelöffeln (\_) Ein Teelöffel (\_) #00:57:43-9#

TP: War da noch irgendwas anderes in Löffeln gemessen (?) #00:57:48-1#

A: Ja ein Ess- also ein Esslöffel Essig (,) also DREI Esslöffel Sonnenblumenöl und zwei Esslöffel Schnittlauch (\_) #00:57:55-5#

TP: Ok (\_) Ich versuch bloß so ein bisschen Löffel zu sparen (\_) Deswegen (-) Ähm (-) Hätte ich jetzt gern dann den Senf zuerst genommen mit einem Esslöffel und dann (-) Den Rest aber (unv.) #00:58:19-6#

A: Ok (\_) #00:58:36-3#

TP: Was und du hattest gesagt ein Esslöffel Essig (?) #00:58:40-1#

A: Ein Esslöffel Essig ja (\_) #00:58:49-0#

TP: Und wie viel Öl (?) #00:58:50-5#

A: Drei Esslöffel (\_) #00:59:24-6#

TP: Ich hätte zuerst die SOße mischen sollen (\_) Und dann erst (\_) (smalltalk) (brät) Beim Salat waren noch Salz und Pfeffer drin oder (?) #01:00:42-9#

A: Genau ja (,) #01:01:09-1#

TP: Und Schnittlauch noch (\_) #01:01:12-1#

A: Ja (-) (smalltalk) #01:04:21-8#

TP: Ich mach jetzt noch ein bisschen Öl rein (,) (unv.) Ach Mist Zwiebeln waren noch im Gurkensalat oder (?) #01:06:06-8#

A: Ähm (-) ja (\_) Eine mittelgroße und gewürfelt (\_) (smalltalk) #01:11:25-1#

TP: Ok (\_) Vielleicht kann ich schon irgendwas für die Füllung von den Auberginen vorbereiten (?) Was war da denn zu tun (?) #01:11:31-1#

A: Ähm (-) Moment (,) Genau also da steht (-) Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und auf der gebräunten Seite je mit etwas Olivenpaste bestreichen (,) #01:11:41-8#

TP: Mhm (,) #01:11:42-2#

A: Käse und getrocknete Tomaten darauf verteilen (,) fest aufrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken (\_) #01:11:49-7#

TP: Die Tomaten waren wahrscheinlich kleingeschnitten oder (?) #01:11:51-8#

A: Ah einen Moment (\_) Bevor ich das (-) da da da war noch davor ein Schritt (,) also vorm Rausnehmen aus dem Ofen Käse in (-) null komma fünf Zentimeter dicke Streifen schneiden die getrockneten in Öl eingelegten abgetropften Tomaten trockentupfen und längs vierteln (\_) Und Auberginen aus dem Ofen nehmen und auf der gebräunten Seite je mit etwas Olivenpaste bestreichen (,) Käse und getrocknete Tomaten darauf verteilen (\_) Erst aufrollen und mit Zahnstochern zusammenstechen (\_) #01:12:16-8#

TP: Kannst du vielleicht nach einer nach einem Ersatz für Olivenpaste suchen (?) Weil erstens hab ich das nicht da und zweitens mag mein Freund keine Oliven (\_) #01:13:05-2#

A: Ich hab Rezepte für Olivenpaste aber kein Ersatz (,) Ähm (-) #01:13:12-4#

TP: Wenn nicht könnte ich einfach ein bisschen Salbei nehmen (,) (unv.) (smalltalk) Jetzt hab ich gar nicht gefragt ob die Streifen längs oder quer sein sollen (\_) #01:14:25-3#

A: Ähm steht eh nicht da (\_) #01:15:25-1#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Kannst du mir nochmal den Schritt zum Füllen vorlesen (?) #01:15:29-9#

A: Ja ähm (,) Käse (,) genau (\_) Auberginenscheiben bestreichen mit Olivenpaste und Käse und getrocknete Tomaten darauf verteilen (,) Erst aufrollen und mit Zahnstochern zusammenstechen (\_) #01:15:42-4#

TP: Steht da irgendwas ob man die längs oder quer aufrollen soll (?) #01:15:47-5#

A: Äh nö (,) Aber (,) #01:15:51-3#

TP: Vom Bild her (?) #01:15:51-4#

A: Vom Bild her sind es eindeutig der Länge nach (\_) Also (-) #01:15:55-0#

TP: Also könnte so oder wie (?) #01:15:56-6#

A: Genau so und nicht also nicht der Länge nach aufrollen sondern am kurzen (unv.) //aufrollen (\_)// #01:16:01-3#

TP: //Ok (\_)// Alles klar (\_) (bereitet zu) Steht da ungefähr wie viel (?) Ähm (-) Käse beziehungsweise (..) Tomaten da drauf sollen (?) #01:17:11-1#

A: Pro Rolle meinst du (?) Ähm (-) Ne (\_) #01:17:14-1#

TP: Und sind die nur in der Mitte oder sind die auch überall (\_) #01:17:17-3#

A: Also laut Bild (,) Ja also ich mach das meiste ist in der Mitte schon ja (\_) #01:17:23-8#

TP: Ok (\_) #01:17:24-0#

A: Müsste eigentlich (-) Ja (\_) Schon in der Mitte (\_) #01:17:27-4#

TP: Ok (\_) #01:17:27-7#

A: Ein paar (,) also ein bisschen was noch am Rand (,) aber (-) alles in der Mitte drin (\_) #01:18:47-2#

TP: Hab ich die zu dünn geschnitten (?) Wenn die jetzt reißt (?) (bereitet weiter zu)(smalltalk) So (\_) Ok (\_) Die müssen jetzt EIgentlich nochmal in Ofen oder (?) #01:25:46-1#

A: Eigentlich schon ja (,) #01:25:47-2#

TP: Ok (\_) Dann (-) schmeiß ich sie jetzt alle mal kurz in die Pfanne (,) #01:25:57-8#

A: Wobei es halt darum geht dass sie außen gebräunt sind aber die hast eh schon oder (?) #01:26:01-0#

TP: Ja so ein bisschen (\_) #01:26:02-0#

A: Ja (-) #01:26:04-0#

TP: Aber ich hoff mal dass dann vielleicht dadurch der Käse innen ein bisschen schmilzt deswegen würde ich sie gern kurz in die Pfanne tun (-) Manche von denen halten irgendwie ziemlich gut zusammen und andere eher so (-) //Naja (,)// #01:26:33-1#

A: //Ok (,)// #01:29:57-3#

TP: Ok (\_) Ich glaub dann wär ich eigentlich soweit fertig (,) #01:29:59-9#

A: Alles klar (,)