A: (einweisung) #00:02:09-7#

TP: Ok also würde ich vermutlich irgend einen Couscoussalat machen (\_) #00:02:15-9#

A: Ok (,) #00:02:17-3#

TP: Könnte ich mir jetzt vorstellen (?) #00:02:19-4#

A: Wenn du willst ja (,) #00:02:22-4#

TP: Dann (,) brauch Frage wie viel Couscous braucht man für vier Personen (?) #00:02:29-9#

A: Ok (\_) (sucht) Ok also auf Chefkoch hab ich Couscoussalat ähm (-)(..) mit (.) also (\_) ich hab Couscoussalat mit ein bisschen Minze (,) sommerlicher Couscoussalat da sind drin (-) Couscous Gemüsebrühwürfel Tomaten Zucchini Paprikaschote (,) (.) ne gelbe aber (-) #00:03:04-6#

TP: //Das ist ja wurst (\_)// #00:03:04-6#

A: //Genau Paprikaschote Salz// Pfeffer Kräuter (,) Wasser und Pflanzenöl (?) #00:03:08-8#

TP: Mhm (,) #00:03:09-4#

A: Und für genau das wär für vier Portionen und da bräuchte man 200 Gramm Couscous (\_) #00:03:14-2#

TP: Ok (\_) Dann fangen wir mal damit an (\_) (holt Utensilien) Wie viel waren es (?) #00:03:52-9#

A: 200 Gramm (\_) #00:03:54-0#

TP: 200 Gramm (\_) Und wie viel Wasser (?) #00:04:18-0#

A: Ähm Wasser waren es 300 Milliliter kochendes Wasser (\_) #00:04:22-0#

TP: 300 Milliliter (\_) Und dann muss man es einfach äh quellen lassen oder (?) #00:04:25-7#

A: Ähm genau also da steht Couscous in einer Schale mit kochendem Wasser übergießen (,) und genau dann quellen lassen ja (\_) #00:04:33-9#

TP: Ok wie lange zehn Minuten oder zwanzig Minuten (?) #00:04:37-6#

A: Ähm also da steht jetzt im Rezept nichts (,) aber ich schau mal (,) kleinen Moment (,) (smalltalk) Ja also da steht jetzt Couscous zugedeckt fünf Minuten quellen lassen (\_) #00:05:17-9#

TP: ZUgedeckt (\_) #00:05:19-2#

A: Ja (-) (TP bereitet zu) Ja also ich hab (-) (unv.) sagt so fünf bis zehn Minuten (\_) #00:05:42-9#

TP: Aber es soll ja eh noch (unv.) #00:05:44-4#

A: Ja (\_) #00:05:49-3#

TP: Und (-) den würzt man schon oder (-) #00:05:52-2#

A: Also da steht ähm (,) Couscous in der Schale mit kochendem Wasser übergießen (,) dann Gemüsebrühewürfel dazugeben und (unv.) und dann quellen lassen (\_) (smalltalk) #00:06:42-4#

TP: Was gehört jetzt alles in das Couscousrezept (?) #00:06:45-4#

A: Genau also nachdem der (.) Gemüsebrühewürfel dazugegeben wurde und äh was dringelassen hat dann inzwischen das Gemüse waschen (,) (unv.) putzen und anschließend würfeln (,) #00:06:56-2#

TP: Mhm (,) #00:06:57-2#

A: Kräuter waschen und klein hacken und diese Zutaten mit dem Couscous vermischen (\_) #00:07:07-0#

TP: Ok (\_) Dann machen wir das (\_) Wie viel Milliliter waren es nochmal (?) #00:07:27-1#

A: Ähm Wasser (,) #00:07:27-6#

TP: Ja (,) #00:07:28-4#

A: 300 (\_) #00:07:34-5#

TP: Wenn ich noch einen Messbecher hätte wo man es noch gut ablesen kann (,) #00:07:39-1#

A: Ja das ist bei unserem auch so (\_) #00:07:44-5#

TP: Ok (\_) das hat 300 Milliliter (,) Und dann den (-) Gemüsebrühe noch dazu (,) #00:08:04-4#

A: Genau (\_) (smalltalk) #00:09:01-2#

TP: Gehört überhaupt Zwiebel rein (?) Schon oder (,) #00:09:03-3#

A: Ähm (-) #00:09:04-0#

TP: Wenn nicht würde ich es jetzt einfach mal reinmachen (,) #00:09:06-4#

A: Genau also da steht jetzt nichts dabei ja (,) Genau (\_) #00:09:10-2#

TP: Würde dann mit der Zucchini anbraten (,) Könnten auch den Spargel reinmachen (,) Wie lang braucht Spargel (?) (...) Beziehungsweise wie bereitet man den am besten zu (?) Ich hab gehört man kann den auch im BACKofen machen (,) #00:09:50-3#

A: Im Backofen (?) #00:09:51-6#

TP: Mhm (,) #00:09:53-5#

A: Ok also ich hab jetzt da (,) Also ich hab jetzt erst mal eine Rezeptur wo man es in Kochtopf reintut (,) #00:09:59-8#

TP: Mhm (,) #00:10:00-4#

A: und (-) der muss so zwölf bis fünfzehn Minuten (unv.) #00:10:05-2#

TP: Ok (,) dann machen wir also als nächstes den Spargel (,) Spargel schälen oder (?) #00:10:29-5#

A: Genau (\_) Vor dem Kochen waschen und großzügig schälen (\_) Dafür die Stange unter dem Kopf festhalten und den Spar- oder Spargelschäle mit sanftem Druck von oben nach unten ziehen und zum Schluss die holzigen Enden abschneiden (\_) #00:10:45-3#

TP: Gut (\_) Ich schneid den einfach her (\_) Kommt da Salz ins Wasser oder einfach so kochen (\_) #00:11:07-6#

A: Also da kommt Salz (,) ein Teelöffel Zucker sowie ein Esslöffel Butter in einen ausreichend großen Topf Wasser (,) dann das Wasser zum Kochen bringen (\_) #00:11:16-2#

TP: Was Salz (,) Zucker und Butter (\_) #00:11:18-5#

A: Genau (\_) #00:11:19-5#

TP: Ok (,) Wie viel Salz (?) #00:11:22-4#

A: Ähm (,) Da steht jetzt keine Mengenangabe da (\_) #00:11:25-5#

TP: Ok (\_) Zucker war Esslöffel (\_) #00:11:30-8#

A: Äh (-) ein Teelöffel (\_) #00:11:31-7#

TP: TEElöffel (\_) Und (,) Wie viel Butter (?) #00:11:44-0#

A: Ein Esslöffel (\_) #00:11:45-2#

TP: Ein Esslöffel (\_) Dann schälen wir weiter (\_) Keinen gescheiten Schäler da (\_) #00:12:27-4#

A: Ja also (unv.) gestern hat einer mit dem Messer den Spargel geschnitten das war auch interessant anzusehen (\_) #00:12:36-1#

TP: Ja meiner ist in der Geschirrspülmaschine (,) denn müsst ich jetzt rausnehmen und abwaschen (,) und darauf hab ich keinen Bock (\_) (.) Muss ich ganz ehrlich sagen (\_) (smalltalk) Also gut mit dem geht es nicht (\_) Zumindest nicht gescheit (\_) (smalltalk) So wie lang braucht der Spargel (?) Ah haben wir schon gesagt zehn Minuten fünfzehn Minuten (\_) #00:15:45-2#

A: Genau zwölf bis fünfzehn Minuten (.) ähm (-)(.) in kochendem Wasser (\_) #00:15:49-7#

TP: Also soll weiterkochen ok (\_) #00:15:55-0#

A: Genau (\_) Also das Wasser zum Kochen bringen (,) Geschälten Spargel hineinlegen (,) kurz aufkochen lassen und die Hitze anschließend reduzieren (\_) Und den Spargel bei SCHWACHer Hitze genau (\_) bei //schwacher Hitze// #00:16:04-5#

TP: //Achso (\_) Ok (\_)// #00:16:05-5#

A: Je nach Dicke der Stangen zwölf bis fünfzehn Minuten ziehen lassen (\_) #00:16:08-7#

TP: Ja is SCHON dick (-) Also wahrscheinlich fünfzehn Minuten (,) Dann würd ich einfach so gebratenes GeMÜse dazumachen (,) #00:16:48-3#

A: Ok (,) #00:16:55-3#

TP: Die Zwiebel und die Paprika quasi (,) #00:16:57-9#

A: Mhm (,) #00:17:20-0#

TP: Das wollte ich eigentlich zumachen (,) (macht etwas zu) #00:17:25-5#

A: Ja das ist glaub ich nicht schlimm also (-) #00:17:28-5#

TP: Wird schon (\_) #00:17:29-3#

A: Wird schon ja (,) (lacht) #00:17:34-6#

TP: So (\_) #00:17:45-2#

A: Kochst du dann eigentlich auch hobbymäßig oder nur ab und ZU oder (-) #00:17:49-1#

TP: Ähm (-) Ja (\_) Das kommt immer drauf an wie ich Zeit hab weil ich ja grad Examen schreib (\_) (smalltalk) Also in Würfel schneiden oder (?) #00:18:16-5#

A: Ähm (-) #00:18:17-3#

TP: Stand da bei Chefkoch (,) #00:18:21-6#

A: Genau (\_) Waschen Putzen und (-) würfeln (\_) (smalltalk) #00:19:44-9#

TP: Welches Öl kommt den rein (,) in den Salat (?) #00:19:50-5#

A: Äh (-) Pflanzenöl (\_) #00:19:52-0#

TP: Pflanzenöl (,) Also ist das egal welches (?) #00:19:55-8#

A: Ähm (,) Ja also da steht jetzt nur Pflanzenöl (\_) #00:20:00-1#

TP: Ok dann nehmen wir Olivenöl (,) Tomaten kommen auch rein oder (?) #00:20:21-1#

A: Ähm (,) Ja (-) Drei Tomaten (\_) #00:20:24-6#

TP: Ja das sind ja kleine da kann man ein bisschen mehr rein (,) Ich schneid dann mal her (,) Ich bin das halt echt nicht gewohnt mit ReZEPt zu kochen oder so (,) #00:20:54-7#

A: Ja (,) #00:20:54-7#

TP: Weil ich eigentlich immer schau was ich da hab und dann einfach irgendwas koche (,) #00:21:04-1#

A: Ja (,) Das ist interessant weil (-) ich hab gedacht wenn man (-) Gut also ich koche jetzt auch nicht wirklich oft muss ich sagen (,) Aber (-) Ohne Rezept käme ich glaub ich nicht klar (\_) Ich hab da immer ein bisschen (-) #00:21:20-2#

TP: Also das einzige was ich halt dann wirklich so nachschau ist ähm ja wie viel für wie viele Leute oder so (\_) Also zum Beispiel jetzt mit dem Couscous (\_) Weil das kann ich dann weniger einschätzen (\_) #00:21:33-5#

A: mhm (,) #00:21:34-5#

TP: Oder halt auch wie viel Wasser man dafür braucht (\_) Ich mein beim Reis da weiß man es (\_) #00:21:39-3#

A: Ja (-) #00:21:40-5#

TP: Aber (-) Bei Couscous den koch ich jetzt nicht so oft wie Reis (,) Reis mach ich halt immer eine Tasse Reis (,) zwei Tassen Wasser (,) Das ist am einfachsten (,) (smalltalk) So wie viele Eier wie viel Mehl (?) (smalltalk) So welche Gewürze müssen denn rein (?) #00:26:53-7#

A: Ähm (-) Oregano Petersilie Schnittlauch (\_) #00:26:57-2#

TP: Schnittlauch hab ich nicht (\_) #00:26:59-4#

A: Also (-) Dann (unv.) zum Beispiel (\_) #00:27:01-5#

TP: Ok (\_) #00:27:02-5#

A: Frische Kräuter heißt es äh (-) zum Beispiel Oregano (\_) #00:27:07-1#

TP: Jetzt noch gesalzen und gepfeffert (?) #00:27:09-2#

A: Genau (\_) #00:28:04-6#

TP: Wie lang muss man so Paprika eigentlich grillen (?) #00:28:07-7#

A: Grillen (?) #00:28:08-3#

TP: Also hier braten (?) #00:28:10-4#

A: Ja (,) Ich schau mal (,) Da steht nach ungefähr vier bis sieben Minuten wenn die Paprikastücke zart knusprig angebraten sind sollten sie fertig sein (\_) #00:28:35-3#

TP: Ok (\_) Was würde man denn für Hummus brauchen (?) #00:29:18-9#

A: Ähm (-) In dem Rezept auf Chefkoch steht ein Rezept für einen Hummus (,) äh bei Kichererbsen Wasser Sesampaste Zitronensaft Olivenöl Knoblauch gepresst (,) Wasser Salz Paprikapulver (-)  
 #00:29:45-5#

TP: Ja (-) Ok dann passt es ja (\_) Für was könnte man Sesampaste ersetzen (?) #00:30:29-6#

A: Ok (\_) Ähm (,) Ein anderes Rezept (,) Ähm (-) Einfach ohne Sesampaste (,) #00:30:40-4#

TP: Mhm (,) #00:30:40-6#

A: Da ist sind drin Kichererbsensoße Saft einer halben Zitrone (,) zwei Esslöffel Olivenöl Knoblauchzehe Salz Koriander gemahlen (-) Kreuzkümmel gemahlen (,) Paprika edelsüß (-) Chili gemahlen (,) etwas Petersilie und Sesamöl wenn vorhanden (\_) #00:30:56-0#

TP: Ok (\_) Dann machen wir einen Hummus (\_) #00:30:57-6#

A: Ok (\_) #00:31:00-4#

TP: Weil ich weiß jetzt nicht was ich sonst mit den Kichererbsen machen soll und Hummus hab ich wirklich noch nie gemacht (\_) #00:31:05-4#

A: Ok (,) #00:31:10-9#

TP: Also wie gehe ich vor (?) #00:31:13-8#

A: Also (\_) Zunächst die Kichererbsen abtropfen lassen (-) Knoblauch schälen und grob hacken (,) #00:31:18-2#

TP: Mhm (,) #00:31:18-8#

A: Dann alles zusammen in einen Zerkleinerer geben und schön cremig pürieren (\_) #00:31:30-4#

TP: Sieb Sieb Sieb (\_) Wir haben kein Sieb mehr (\_) interessant (\_) (bereitet zu) Dann Knoblauch herschneiden (?) #00:32:11-9#

A: Bitte (?) #00:32:12-4#

TP: Dann Knoblauch herschneiden (?) #00:32:14-3#

A: Genau Knoblauch schälen und grob hacken (\_) #00:32:16-3#

TP: Wie viel (?) #00:32:17-8#

A: Eine Knoblauchzehe (\_) #00:32:18-7#

TP: Eine ok (\_) (schneidet) Und dann (?) #00:32:55-6#

A: Dann (,) Ähm (-) Alles zusammen in einen Zerkleinerer geben und schön cremig pürireren (\_) #00:33:04-9#

TP: Hab nur noch einen Pürierstab (,) weil mein Zerkleinerer kaputt geworden ist (\_) (smalltalk) Knoblauch auch rein (?) #00:34:15-7#

A: Genau (\_) Ja (-) #00:34:21-0#

TP: Hm (-) Probieren wir es mal (,) Ich würd fast sogar noch ein bisschen (-)(.) Crème fraîche reintun (\_) Das steht nicht dort oder (?) #00:34:33-0#

A: Das steht nicht dort aber ist (.) kein Problem (\_) #00:34:34-9#

TP: Ich glaub weil dann wird es cremiger zum pürieren (\_) Könnt ich mir vorstellen (\_) #00:34:40-5#

A: Ja (,) (smalltalk) #00:35:29-5#

TP: So (\_) Mal schauen ob das hier klappt oder ob alles übergeht (\_) (bezieht sich auf Pürieren) (püriert) So (\_) Ich glaub jetzt ist es fertig (\_) Und dann (?) #00:38:25-1#

A: Dann also wenn die Masse ZU trocken ist noch (,) etwas Öl oder Zitronensaft dazugeben (,) #00:38:30-0#

TP: Zitronensaft hab ich auch noch genau (,) Trocken ist es jetzt nicht wegen Crème fraîche (,) Einfach ein bisschen Zitronensaft (?) #00:39:20-8#

A: Da steht ähm (-) Saft einer halben Zitrone (\_) #00:39:25-4#

TP: Ja das wird schon reichen (\_) #00:39:27-2#

A: Ja (\_) #00:39:28-6#

TP: Und Gewürze (?) #00:39:30-7#

A: Genau (\_) Ähm (,) (...) Da war ein halber Teelöffel Koriander (,) halber Teelöffel Kreuzkümmel (,) beides gemahlen (,) halber Teelöffel Edelsüßpaprika und ein halber Teelöffel Chili gemahlen (\_) #00:39:45-9#

TP: Ok (\_) #00:39:46-2#

A: Und etwas Petersilie und etwas Sesamöl (\_) #00:39:53-9#

TP: Koriander (?) #00:39:57-2#

A: Ja (,) Halber Teelöffel (,) #00:39:59-2#

TP: Mhm (,) ok (,) Ich hab eigetnlich auch gemahlene (\_) Hm (\_) Also (\_) Koriander ein halber Teelöffel (,) Koriander (,) Kümmel Paprika (,) Und Chili oder (?) #00:40:55-8#

A: Genau (\_) #00:41:26-2#

TP: Schon ganz schön VIEL Gewürze (\_) #00:41:27-8#

A: Bitte (?) #00:41:28-8#

TP: Schon ganz schön VIEL Gewürz (\_) #00:41:30-1#

A: Ja (,) (lacht) #00:41:31-9#

TP: So (\_) Und dann einfach mischen oder (?) #00:41:34-1#

A: Genau (\_) #00:41:40-3#

TP: Muss man den dann noch ziehen lassen oder ist der dann quasi fertig (\_) #00:41:42-1#

A: Ähm (,) Im Kühlschrank zieht die Masse noch an (\_) Also keine Panik wenn es etwas zu flüssig sein sollte (\_) Steht da (\_) #00:41:51-7#

TP: Ok (,) Flüssig ist jetzt GAR nicht machen wir vielleicht noch ein bisschen MEHR Zitrone (,) Und dann in Kühlschrank (\_) #00:42:50-2#

A: Genau (\_) #00:42:51-1#

TP: Für (?) #00:42:52-4#

A: Äh da steht (-) keine Zeitangabe da (\_) #00:42:55-5#

TP: Ok (\_) #00:42:57-1#

A: Da steht bloß im Kühlschrank zieht die Masse noch an (\_) #00:43:04-6#

TP: Eine Stunde oder so wahrscheinlich (\_) #00:43:06-9#

A: Ja denk ich auch (\_) #00:43:23-6#

TP: Couscous ist auch fertig (,) dann würd ich einfach mal alles zusammenmixen (,) Mir schaut das wenig aus für vier Leute (\_) Findest du nicht auch (?) #00:43:39-3#

A: Ja irgendwie schon (\_) Also da steht zwar vier Portionen aber (-) #00:43:46-8#

TP: Vielleicht noch mit den Zutaten (\_) #00:43:48-5#

A: Ja (\_) Gut (\_) Spargel wenn noch dazukommt (-) #00:43:51-0#

TP: Ja (-) #00:43:52-9#

A: Und der Hummus dann wird es schon aber das allein ist schon (,) #00:43:55-5#

TP: Das finde ich auch also (-) komisch (\_) So (,) Tomaten noch (,) Dann würd ich noch Mozzarella reinmachen (?) #00:44:28-3#

A: Ok (?) #00:44:49-2#

TP: Den wahrscheinlich auch würfeln (,) So (\_) Ähm (-) Hatten wir an Kräutern Petersilie und Oregano oder (?) #00:45:27-5#

A: Genau (\_) #00:45:32-8#

TP: Da sind aber keine Mengenangaben dabei oder (?) #00:45:35-3#

A: Da steht jetzt 30 Gramm frische Kräuter (\_) Zum Beispiel Oregano Petersilie Schnittlauch (\_) #00:45:39-3#

TP: Ok (\_) Ich mach einfach noch (-) Majoran rein (\_) Kann ja nichts schaden (\_) Sonst noch Salz Pfeffer (?) #00:46:04-2#

A: Genau Salz Pfeffer steht da (,) Schuss mit Salz und Pfeffer abschmecken (\_) Äh zum Schluss mit Salz und Pfeffer (lachend) #00:46:12-9#

TP: Und das Dressing war (-) #00:46:15-1#

A: Also da w- also die Zutaten mit dem Couscous vermischen (,) nun Öl hinzugeben (,) und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken (\_) #00:46:23-5#

TP: Mhm (\_) Wie viel Öl (?) Steht das da (?) #00:46:29-5#

A: Äh (-) Zwei Esslöffel Pflanzenöl (\_) #00:46:34-1#

TP: Ok wir haben jetzt eh schon ein bisschen Olivenöl (unv.) kein Essig oder so (?) #00:46:43-2#

A: Ähm ne (,) #00:46:47-4#

TP: Ah jetzt hab ich bei dem Hummus glaub ich das Sesamöl vergessen das kommt noch rein oder (?) #00:46:54-3#

A: Ähm (,) Ja aber das war (-) wenn vorhanden also (-) #00:46:57-6#

TP: Achso ok (\_) Ich hätte sogar Sesamöl (\_) #00:47:01-6#

A: Ok (\_) #00:47:05-5#

TP: Wie viel kommt da rein (?) #00:47:06-2#

A: Ähm (,) Da steht etwas (\_) #00:47:11-6#

TP: Etwas (\_) Ok (\_) Also wahrscheinlich sehr wenig (,) weil es voll intensiv ist (\_) #00:47:18-2#

A: Vermutlich (\_) Ja (\_) #00:47:20-5#

TP: Hab da mal was nur mit Sesamöl angebraten (,) das schmeckt furchtbar (\_) Das schmeckt dann alles nur noch nach Sesam (\_) #00:47:32-8#

A: Echt so schlimm (?) #00:47:37-3#

TP: Ja (\_) Also ich mag zwar Sesam aber das war zu viel (\_)  
 #00:47:41-9#

A: Ja (unv.) #00:47:52-7#

TP: Sowas mediterranes finde ich immer einfacher (\_) #00:47:55-3#

A: Ja (\_) #00:47:57-9#

TP: Hm (\_) Überhaupt kein Essig (,) Ich würd noch ein bisschen Zitronensaft reinmachen (\_) Ich find die bei Chefkoch haben immer komische Rezepte (\_) teilweise (\_) #00:48:15-6#

A: Ja (,) Also nimmst du eigentlich Chefkoch immer her (,) oder (-) #00:48:19-4#

TP: Auch ja (\_) #00:48:19-3#

A: Auch (\_) #00:48:19-3#

TP: Aber das (-) Also wenn Chefkoch dann mach ich da immer noch was eigenes (\_) #00:48:24-8#

A: Ok (\_)(smalltalk) #00:49:34-9#

TP: Dann wäre ich fertig (\_)