A: (einweisung) #00:00:27-3#

TP: Ok (\_) Was passiert mit saurer Sahne wenn man sie erhitzt (?) #00:01:30-1#

A: Ähm (-) Also da steht was von Gerinnen (?) Saure Sahne gerinnt beim Kochen (-) #00:01:37-0#

TP: Mhm (,) #00:01:37-7#

A: Genau (\_) #00:01:38-2#

TP: Ok (\_) Wird Bulgur in Wasser gekocht (,) #00:02:51-5#

A: Ähm (-) Genau (\_) Also bei Zubereitung steht (-) (.) ähm (-) miss eine Tasse Bulgur ab (,) gieße ihn in ein Schüssel (,) sollte einen (unv.) Deckel haben (,) denn (-) genau (\_) kannst auch einen Topf verwenden (?) Und (-) Genau (\_) Bringe Wasser in einem Kessel oder auf dem Herd zum Kochen (,) #00:03:14-0#

TP: Mhm (,) #00:03:14-6#

A: Und gieße (-) und gieße das Wasser dann in die Schüssel mit dem Bulgur (\_) #00:03:20-5#

TP: Ok (\_) #00:03:21-2#

A: So läuft es im Prinzip (\_) #00:03:24-0#

TP: Wie ist das Verhältnis von Bulgur zu erhitztem Wasser (?) #00:03:29-7#

A: Also (-) In dem Beispiel sind ist das jetzt eine Tasse also 160 Gramm Bulgur (,) soll man in eine Schüssel gießen (,) #00:03:40-3#

TP: Mhm (,) #00:03:40-6#

A: Ähm (-) Und dann 500 Milliliter Wasser zum Kochen bringen (,) #00:03:46-0#

TP: Ok (\_) #00:03:46-3#

A: Also (-) letztlich steht davon (-) ist die Rede von einem Verhältnis von einem Teil Bulgur zu zwei Teilen Wasser (\_) #00:03:52-6#

TP: Ok (\_) Wie lange braucht der Bulgur dann wenn er mit dem (-) heißen Wasser in Kontakt kommt bis er fertig ist (?) #00:04:08-4#

A: Ähm (,) Einen Moment (,) Also Bulgur muss man nicht kochen und (-) lasse den Bulgur sieben bis zwanzig Minuten stehen (,) bis er das Wasser absorbiert hat (\_) #00:04:31-6#

TP: Ok (\_) (überlegt weiter) Wie werden Kichererbsen zubereitet (?) Oder ist die Frage zu offen (\_) #00:05:42-5#

A: Das (-) ist nicht (-) also das regel ich (\_) (lacht) #00:05:46-0#

TP: Ok (\_) (lacht) #00:06:12-0#

A: Man kann (-) einen Hummus machen (,) #00:06:15-6#

TP: Mhm (,) #00:06:15-9#

A: Also das sind so Rezeptvorschläge (,) Hummus ähm goldbraune Falafel mit Salat und Minzjoghurt (,) Kichererbsen-Tomaten-Eintopf (,) Kichererbsen-Bohnensalat (,) ähm (-) feurige Chili-Paprika-Kichererbsen (,) Genau (\_) Das sind so Rezeptvorschläge (\_) #00:06:33-3#

TP: Ok (\_) Wie lautet der Rezeptvorschlag ähm (-) Kichererbsen Paprika irgendwas (?) #00:07:02-2#

A: Ähm (-) Genau (\_) Feurige Chili-Paprika-Kichererbsen (,) Ähm (-) Da schau ich mir mal das Rezept an (,) Genau Zutaten sind zwei Dosen Kichererbsen drei Esslöffel Öl (,) ein Esslöffel Salz (,) Kreuzkümmel Chilipulver Edelsüßpaprika und Backpapier (\_) #00:07:34-4#

TP: Ok (\_) Kann man Kichererbsen irgendwie mit saurer Sahne kombinieren (-) #00:08:04-4#

A: Ich hab auf Chefkoch (,) ähm (-) nach Kichererbsen saurer Sahne gesucht (,) und (-) da wird vorgeschlagen Hühnchengrün mit Kichererbsen und Mangostücken (,) Paprika-Kichererbsensuppe (,) ähm (-) Kichererbsen-Lauch-Suppe mit Biss (,) indische Sauerampfersuppe mit Kichererbsen Joghurtsuppe mit Kichererbsen und Linsen (,) Ähm (-) Schneller Hummus-Dip (,) Kichererbsensuppe mit Lammfilet und karamellisierten Walnüssen (\_) #00:08:34-0#

TP: Ok (\_) Äh bitte die Kichererbsenpaprikasuppe (,) #00:08:41-9#

A: Genau die hat drei komma acht drei von fünf Sternen (,) und rein kommen Paprikaschote (-) Kichererbsen Gemüsebrühe (,) Zwiebeln Knoblauch Majoran Meersalz saure Sahne Pfeffer Wasser Butter (\_) alternativ Olivenöl (\_) #00:09:03-0#

TP: Ja damit fangen wir doch mal an würde ich sagen (\_) (smalltalk) Ok (\_) Ähm (-) Bitte nochmal das äh (-) die Zutaten für die Suppe vorlesen (\_) #00:09:55-4#

A: Paprikaschote Kichererbsen Gemüsebrühe Zwiebeln Knoblauch Majoran Meersalz Butter (,) Saure Sahne Pfeffer Wasser (\_) #00:10:27-1#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Wie ist der erste Schritt des Rezepts (?) #00:10:34-6#

A: Ähm gut am Abend vorher die getrockneten Kichererbsen (unv.) in reichlich kaltem Wasser einweichen (?) #00:10:39-8#

TP: Ja (?) #00:10:40-8#

A: Ähm die Kichererbsen mit dem Einweichwasser am nächsten Tag aufsetzen und circa 60 Minuten kochen (\_) #00:10:47-0#

TP: Ok (\_) Ausgeschieden (\_) Ok (\_) Dann (-) Umdisponieren (,) Dann würd ich sagen (-)(holt Küchenutensilien) Ähm (-) Ich mach ich brat Kartoffeln an mit dem grünen Spargel und Paprika und Zwiebel (?) Also ist ja auch ok wenn ich mir so irgendwas überlege oder (?) #00:11:40-6#

A: Ja genau du darfst bloß nicht wissen wie es geht (\_) #00:11:42-9#

TP: OK (\_) #00:11:43-5#

A: Also das Zubereitungsverfahren darf nicht bekannt sein (\_) #00:11:47-7#

TP: Ja ok (\_) Anbraten kann ich schon (\_) #00:11:51-6#

A: Gut ich mein Gemüse anbraten ist jetzt kein Problem (\_) Aber jetzt die zentralen Sachen (-) genau (\_) da wäre es gut wenn du (-) #00:12:04-2#

TP: Ok (\_) Ja (\_) Naja jedenfalls den den Bulgur machen wir auch mal (\_) ähm (-) aber das läuft (-) auf jeden Fall (-) Ok (\_) (bereitet zu) Ähm (-) lies doch nochmal äh das Rezept da von der von der Suppe vor also den den Anfang (,) #00:13:47-1#

A: Von den Paprika-Kichererbsen (?) #00:13:48-5#

TP: Ja (,) Genau (,) #00:13:50-0#

A: Also nach (-) nach den Kichererbsen waschen und 60 Minuten kochen (,) danach meinst du (?) #00:13:55-2#

TP: Mhm (,) #00:13:56-3#

A: Ähm in der Zwischenzeit die Paprikaschote waschen (,) in Stücke schneiden (,) dabei Stiel und Kerngehäuse entfernen (,) und zusammen mit den grob zerkleinerten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch in einen großen Topf mit der Butter und dem Öl dünsten und leicht bräunen (\_) Mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen (,) die inzwischen abgegossenen Kichererbsen Wasser zurückbehalten bis auf drei Esslöffel dazugeben (,) alles zusammen im geschlossenen Topf noch circa zwanzig Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren (\_) Ähm (-) Eventuell die Masse durch ein sehr großes Sieb streichen sofern vorhanden (,) ansonsten die pürierte Suppe mit der restlichen Gemüsebrühe auffüllen (,) und die zurückbehaltenen Kichererbsen dazugeben (\_) Nun noch mit Majoran Salz und Pfeffer abschmecken und alles zusammen noch einmal kurz aufkochen (\_) Je nach Geschmack die Suppe mit etwas Kichererbsen und Wassser verdünnen (,) und zum Schluss mit einem Löffel saurer Sahne und dem Schmand auf dem Teller anrichten (\_) #00:15:08-9#

TP: Ach das probieren wir einfach (\_) Ähm (?) Was stand da am Anfang (-) die Kichererbsen 60 Minuten (?) #00:15:24-4#

A: Kochen (\_) #00:15:25-8#

TP: Ok (\_) #00:15:29-3#

A: aber ich (.) aber ich glaub dass die (-) ich mein die sind ja schon gekocht eigentlich (\_) #00:15:32-4#

TP: Ok (\_) #00:15:35-8#

A: Also (-) Kichererbsen von Kichererbsen gibt es ja auch (-) #00:15:40-5#

TP: Wären wären frische Kichererbsen gemeint (\_) #00:15:43-6#

A: Also die sind auf jeden Fall gekocht und gegart (\_) Das wäre jetzt bloß für Kichererbsen die wo (unv.) #00:15:53-4#

TP: ok (\_) #00:15:53-7#

A: Oder genau da steht halt dann getrocknete Kichererbsen (\_) #00:15:56-2#

TP: Ok (\_) Na dann gehen wir mal davon aus dass die passen außerdem wird es eh püriert (,) dann (-) setzen wir uns durch (\_) Ok (\_) Dann (?) Bitte nochmal zum zum ersten Schritt (\_) Die Kichererbsen werden gekocht (?) Und dann (\_) #00:16:22-7#

A: In der Zwischenzeit die Paprikaschoten waschen in Stücke schneiden (,) dabei Stiele und Kerngehäuse entfernen und zusammen mit den grob zerkleinerten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch in einen großen Topf mit der Butter (,) und dem Öl dünsten (,) und leicht bräunen (\_) #00:16:36-4#

TP: Alles klar (\_) (bereitet zu) Wie schneidet man am besten Tomaten (,) Längs quer gewürfelt (-) #00:18:25-6#

A: Tomaten (?) #00:18:26-3#

TP: Ähm (-) Paprika (\_) #00:18:39-1#

A: Also da steht jetzt grob zerkleinert (\_) also in (.) Stücke schneiden (,) Also in dem Rezept steht jetzt in Stücke schneiden (\_) Oder was meinst du jetzt konkret (?) #00:19:01-3#

TP: Ja (-) Ok (\_) (bereitet zu) Wenn wir nochmal kurz zum BULgur umswitchen (,) ähm (-) Wie lang stand da dass der braucht bis er das Wasser absorbiert hat (?) #00:20:02-7#

A: Also (-) feinkörniger Bulgur sollte SIEben Minuten stehen (-) mit- Bulgur mittlerer Körnung zwanzig bis fünfundzwanzig und grobkörnier fünfundzwanzig (\_) #00:20:12-4#

TP: Ok (\_) Lies bitte den nächsten Schritt vor wenn (-) die Zutaten goldgelb angedünstet sind (-) #00:21:50-7#

A: Mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen (,) den (unv.) abgegossenen Kichererbsen (unv.) drei Esslöffel dazugeben (\_) Alles zusammen in einem geschlossenen Topf noch circa zwanzig Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren (\_) #00:23:03-5#

TP: Und was war als Mengenangabe zur Gemüsebrühe ähm angegeben (?) #00:23:08-4#

A: Also bei (-) das Rezept sind bei vier Portionen ein Liter (,) #00:23:13-2#

TP: Ok (\_) #00:23:13-5#

A: Bei vier Portionen genau (\_) #00:23:24-0#

TP: Steht was wie viel äh (-) (.) Teelöffel Gemüsebrühe man (-) (..) #00:23:32-4#

A: Ähm (-) also da steht jetzt nur ein Liter Gemüsebrühe //für vier// Portionen (\_) #00:23:34-8#

TP: //Danke (\_)// #00:23:38-0#

A: Und (-) Ja da steht mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen (\_) #00:24:39-0#

TP: Im Rezept stand äh Paprika Zwiebel und Knoblauch (\_) Richtig (?) #00:24:44-9#

A: Ähm (-) Paprika (-) also genau zusammen mit den grob zerkleinerten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch (\_) #00:24:56-5#

TP: Ok (,) Dann würd ich sagen (-) anstatt dem Knoblauch (,) (..) schaden der Suppe auch ein paar Tomaten nicht (,) #00:25:23-5#

A: Ja (-) #00:27:22-0#

TP: Ähm (-) Brauch ich das Wasser von den Kichererbsen (,) äh wo die drin schwimmen später noch (?) #00:27:28-4#

A: Ähm (-) also zum Zurückbehalten und (-) zum Schluss steht dann je nach Geschmack (unv.) etwas Kichererbsen mit Wasser verdünnen (\_) #00:27:37-7#

TP: Ok (,) (bereitet zu) Wie war der Schritt nach dem Andünsten (,) #00:29:38-9#

A: Ähm (-) Die (unv.) der Gemüsebrühe ablöschen (,) die inzwischen abgegossenen Kichererbsen drei Esslöffel dazugeben und alles zusammen in geschlossenem Topf noch circa zwanzig Minuten köcheln lassen (\_) Und anschließend pürieren (\_) #00:29:54-0#

TP: Alles klar (-) #00:30:26-2#

A: Kochst du eigentlich oft ähm (-) daheim oder gehst du öfter in die Mensa oder (-) #00:30:32-0#

TP: Ich geh schon mindestens einmal am Tag ähm (-) an der Uni also ich bin mittags meistens an der Uni (\_) Und (-) das zweite Mal äh (-) was sich halt quasi so ergibt entweder ich koch was (,) oder (.) ähm (-) ich mach bloß Brotzeit (\_) Oder bin unterwegs irgendwo (\_) #00:31:03-0#

A: Dann bist du jetzt also nicht als (-) Also du machst es jetzt nicht so als Hobby (\_) #00:31:08-5#

TP: Ne ne (\_) (holt Utensilien) Ähm (-) Wenn ich jetzt als äh Vorspeise Tomaten-Mozzarella machst dann hilft das keinen Menschen was oder weil das äh (-) #00:32:05-4#

A: Ja aber wenn du willst ist das überhaupt kein Problem also zentral ist jetzt nur dass du Hauptspeise oder (-) #00:32:11-3#

TP: Das eine Gericht dass ich jetzt da gemacht hab und alles andere außen rum (-) #00:32:15-7#

A: Manche machen auch einen Tomatensalat dazu (-) Also das ist kein Problem (\_) So Beilagen (-) #00:32:20-6#

TP: Ok (\_) #00:32:21-0#

A: Und so Zeug das ist überhaupt kein Stress (\_) #00:32:22-8#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Ähm (-) Mein Sprachassistent äh kann auch die Zeit messen oder (?)  
 #00:39:07-1#

A: Das können wir machen ja (,) Welche Zeit soll ich messen (?) #00:39:13-7#

TP: Ähm (-) Stopp mal 15 Minuten ab jetzt (\_) #00:39:35-7#

A: Ok läuft (\_) (smalltalk) #00:51:41-5#

TP: Lies mal gleich noch vor wie es dann weitergeht wenn wir diesen Topf wieder aufmachen (,) #00:51:46-8#

A: Ähm (,) Also zunächst mal köcheln lassen und dann pürieren (\_) Eventuell die Masse über einen sehr großen Sieb streichen (,) Ansonsten mit pürierter Suppe nur mit dem (-) mit der restlichen Gemüsebrühe auffüllen und die zurückbehaltenen Kichererbsen hinzugeben (\_) #00:52:10-3#

TP: Ok (\_) #00:52:30-4#

A: Machst du dir dann auch immer selbst Müsli oder so mit der Mühle da (?) #00:52:35-1#

TP: Ähm (-) Ja (,) Ab und zu (-) Aber (-) meistens nehm ich es einfach nur so wenn ich Mehl brauch für Pfannkuchen oder (-)(.) sonst irgendwas (\_) (...) Das Problem am Vollkornmehl ist halt dass das (.) halt sich nicht so lang hält (,) Und wenn man es dann frisch mahlen kann ist einfach das (-)(.) Beste (,) (smalltalk) #00:54:35-0#

A: (Timer klingelt) (smalltalk) #00:55:26-8#

TP: Das ist glaub ich zum ersten Mal dass ich da herin den Pürierstab nehme (,) also ist (-) äh #00:55:33-1#

A: Hat also was gutes (\_) (lacht) #00:55:34-1#

TP: Ähm hat was gutes und es ist ein Gegenstand den ich nicht alltäglich verwende (,) Von dem her (-) ähm in der Pro (-) (püriert) Ok (\_) Farblich sieht es sehr gut aus (,) (wäscht etwas) Jetzt die (-) (.) Wie waren die letzten Arbeitsschritte dir restliche Brühe dazugeben (?) #00:57:41-2#

A: Ja eventuell die Masse durch ein sehr großes grobes Sieb streichen sofern vorhanden (-) ansonsten die pürierte Suppe nun mit der restlichen Gemüsebrühe auffüllen (,) Und die zurückbleibenden Kichererbsen dazulegen (\_) #00:57:52-5#

TP: Ok (-) Gut (\_) Ähm (-) Dann (,) wie ist es weiter (?) verfeinern mit (-) #00:58:56-9#

A: Nur noch mit Majoran Salz und Pfeffer abschmecken (,) und alles zusammen nochmal kurz aufkochen (\_) #00:59:01-8#

TP: Ok (-) Dann (,) Ist die Suppe fertig (\_) #01:01:18-1#

A: Genau (\_) Ähm (-) #01:01:20-2#

TP: Oder war noch was mit (-) #01:01:21-5#

A: Also je nach Geschmack die Suppe mit etwas Kichererbsenwasser verdünnen (,) und zum Schluss mit einem Löffel saurer Sahne oder Schmand auf dem Teller anrichten (\_) #01:01:45-8#

TP: Das schmeckt nach nichts das Kichererbsenwasser (\_) (bereitet zu) Voilà (,) #01:03:52-1#

A: Sehr schön (\_) (lacht) #01:03:57-5#

TP: Ok machst nicht was probieren (?) #01:03:58-9#

A: Hm (?) #01:03:59-2#

TP: Magst du auch was probieren (?) #01:04:00-9#

A: Ja einen Löffel oder so ja (,) Willst du dann noch was machen (?) Oder (-) Ist es dann fertig (\_) #01:04:37-3#

TP: Ähm (-) Ich wäre dann eigentlich fertig (\_)