###comment\_start###

Nur kochbezogene Queries wurden transkribiert mit Ausnahme der einen zu Fußball oben --> wieder löschen?###comment\_end###

A: (einweisung) #00:02:23-2#

TP: Ok (\_) Äh (-) Das sind Kichererbsen (,) Ok (\_) Dann würd ich mir jetzt erst mal ganz kurz Gedanken machen (,) Ok und das ist (,) Das soll schon so sein dass ich vor allem so viel wie möglich mit dir interagier oder (-) #00:03:00-8#

A: Das darfst (-) also bist völlig frei in dem was du tust (\_) Also ich bin (-) Sieh mich einfach als Sprachassistent (,) Wie Siri oder Alexa (,) Also du kannst mich alles fragen (\_) #00:03:10-3#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Dann würde ich mal anfangen mit (,) (stellt Fragen zu Experimentablauf) Also ich glaub ich werde versuchen das ganze ein bisschen so zu vermengen (,) Und (-) Die Frage ist (-) Ja also ich will das ganze vermengen (,) also hier die Leguminosen mit mit dem anderen Gemüse zu vermengen (,) Und ich glaube ich werde keine (,) doch ich werde noch irgendwas hier runtermischen (,) Crème fraîche (,) Das heißt jetzt muss ich erst mal die Garzeit rausfinden (,) Die sind in der Dose (,) das heißt die müssten ja schon gar sein (,) kann ich so verwenden (?) #00:04:39-2#

A: Ja (-) Die sind gegart ja (\_) #00:04:41-1#

TP: Genau dann bräucht ich (-) einmal die Garzeit zu den roten Linsen (,) also Zubereitung rote Linsen quasi (?) #00:04:48-3#

A: Ja (,) (sucht) Genau also da steht (,) Ähm (-) Also zunächst gibt die roten Linsen in ein Sieb oder einen Seier mit feinen Löchern (,) ähm rote Linsen sind dafür bekannt dass sie Schmutz enthalten (,) achte also darauf sie gut zu waschen und spüle sie unter fließendem Wasser ab (,) Und entferne alle sichtbaren groben (-) GROßen Schmutzpartikel (\_) Dann (,) schütte die gewaschenen roten Linsen zum Kochen in einen Topf und gib das Wasser in den Topf (,) Drittens dann bringe das Wasser zum Kochen (,) Ähm (-) Dann herunterschalten wenn es den Siedepunkt erreicht hat und köcheln und rühre hin und wieder um um ein Anhaften an Topf zu verhindern (\_) Ähm roten Linsen sind in etwa 25 Minuten gekocht (,) Du weißt durch Beobachtung wenn sie gar sind (,) sie werden matschig oder ein dickes Püree (\_) Dann als letzter Schritt ne vorletzten nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen (,) (..) Genau (\_) Ja (\_) #00:06:00-2#

TP: Jetzt müsste ich nochmal die Mengenangabe vom Wasser ähm #00:06:02-2#

A: Ja (,) #00:06:02-6#

TP: Nachfragen (,) Je nach je 100 Gramm (,) weil ich denk ich kann nicht alle machen (,) weil die ziemlich aufquillen (,) #00:06:12-6#

A: Also da steht für eine Tasse rote Linsen zweieinhalb Tassen Wasser (\_) #00:06:16-1#

TP: Ok (\_) #00:06:17-4#

A: Also (-) Ja (\_) #00:06:23-2#

TP: Dann ich glaub eine Tasse erstmal oder ist das Ziel dass ich alles verkoche (?) #00:06:28-0#

A: Das ist dir völlig überlassen (\_) #00:06:32-1#

TP: Ja dann mach ich erst mal eine kleinere Menge (,) Ich glaub da tu ich mich auch leichter (,) Dann würde ich noch gerne wissen ähm (-) Zubereitung grüner Spargel (\_) #00:06:44-1#

A: Ja (-) (sucht) Ähm (,) Also wie (,) Da war die Frage wie kocht man grünen Spargel (,) also zunächst Spargel waschen (,) schälen und die Spargelenden etwas abschneiden (,) Spargel in reichlich Salzwasser bissfest garen (,) circa zehn Minuten (-) der Spargel sollte ganz mit Wasser bedeckt sein (,) herausheben und abtropfen lassen (,) als Beilage servieren (\_) wobei (-) ähm (-) man den auch in der Pfanne braten kann (\_) also den kann man kochen aber den kann man auch braten (\_) #00:07:21-3#

TP: Ok ich würd mich für das Braten entscheiden (,) #00:07:23-7#

A: Ähm (-) Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze (.) erhitzen (,) und Knoblauch darin unter Rühren dreißig Sekunden anbraten (,) bis er anfängt zu duften (\_) Spargel zugeben und in heißem Öl unter Rühren circa fünf bis sieben Minuten braten bis er weich ist (,) aber noch bissfest ist (\_) Mit Salz abschmecken (,) und zuletzt etwas Zitronensaft darüberträufeln (\_) Das ist äh Rezept heißt schneller grüner Spargel gebraten (\_) #00:07:48-9#

TP: Ok (\_) Gut das kann ich ja auch adaptieren für mich (,) Also wichtig war es fünf bis sieben Minuten Garzeit (\_) In heißem Öl (\_) #00:07:56-1#

A: Ähm (-) Genau circa fünf Minuten braten (,) in heißem Öl (\_) unter Rühren (\_) #00:08:10-8#

TP: Ok (\_) Dann (,) (stellt Frage zum Experiment) Ähm naja gut dann (,) beginn ich jetzt einfach mal mit den Linsen (,) Ja aber es ist vielleicht schon gut wenn ich es kommentier einfach oder (?) Dass du dann später noch genau weißt was da vor sich ging (,) Ok (\_) Ok (\_) Zwanzig bis 25 MInuten (,) Tasse (,) Eine dürfte reichen (,) (smalltalk) Die kleine dürfte denk ich reichen (?) So (\_) Zwei (unv.) Tassen (,) So ich würd zum Sichergehen nochmal nachgoogeln (,) Ähm erst erhitzen und dann bei ähm kleiner Flamme köcheln lassen (\_) #00:11:39-9#

A: Ähm (-) Also genau bring das Wasser zum Kochen (,) und wenn der Siedepunkt erreicht ist (-) köcheln lassen (\_) Also herunterschalten und dann köcheln lassen (\_) Und (-) Ja (\_) Und hin und wieder umrühren (\_) #00:12:10-3#

TP: Ok (\_) Da waren es sieben Minuten höchstens (?) Also ist jetzt eine (-) einmal (-) #00:12:18-9#

A: Genau (\_) Also es ist kein Problem (,) Du musst das nicht auswendig wissen oder so was (\_) #00:12:23-1#

TP: Ok (\_) Aber wie oft ich nachfrage (,) #00:12:26-0#

A: Das ist völlig egal (\_) Du darfst 10000 mal nachfragen (,) das ist (-) kein Problem (\_) #00:12:45-4#

TP: Ähm (-) Vielleicht jetzt nachfragen als Tipp (-) Bringt des was äh (;) Linsen während des Garens zu salz- ah zu zu würzen (;) #00:12:58-3#

A: Ja ich schau mal (,) (sucht) Also da steht jetzt eigentlich überall dass man es nach dem Kochen also wenn sie fertig sind salzen soll (\_) oder beziehungsweise würzen soll (\_) also da steht (-) #00:14:08-0#

TP: Ok (\_) #00:14:09-6#

A: Also da steht jetzt nirgends explizit drin dass man es schon während des Kochvorgangs beziehungsweise während des Kochen ähm schon würzen soll (\_) Immer am Schluss (\_) #00:14:22-1#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Das letzte Mal als ich Linsen machen wollte da waren die irgendwie dann ja so komisch matschig (-) weiß nicht ob ich sie verkocht habe (,) aber auch mit dem Würzen war es schwierig (,) und dann hab ich sie immer fertig gekauft halt in der Dose (,) #00:18:25-9#

A: Mhm (,) #00:18:26-4#

TP: Und dann kann man es eigentlich auch (-) also weil eh nur noch so ein so ein Fleischsaft quasi dabei ist (,) war wie so ein Eintopf (,) Und das dann mit Reis vermengt war halt auch schon (,) ziemlich schnell halt und (-) nicht teuer (,) und (-) hat auch ganz gut geschmeckt (,) (unv.) #00:18:47-7#

A: Eigentlich (-) Man muss nur köcheln lassen und das war es eigentlich (\_) Da steht ja auch (-) dass sie matschig werden sollen (\_) (smalltalk) #00:20:12-5#

TP: Äh ich würd kurz noch ähm Dünstzeit Aubergine (\_) Ich mache es zwar meistens immer so nach dem Gefühl aber (-) jetzt wo ich dich schon an der Hand hab (,) (lacht) #00:20:44-1#

A: Ähm (-) Also (-) Da steht in einem Kochwiki Aubergine in Scheiben oder Würfeln (,) In einer Pfanne sind es drei bis fünf Minuten (\_) Also in Pfannen rühren steht da (\_) Drei bis fünf Minuten (,) Ähm schmoren zehn bis fünfzehn und Backen fünfzehn bis zwanzig (\_) #00:21:09-8#

TP: Hm (-) Was war in Wasser dünsten (?) #00:21:14-9#

A: Äh was Wasser dünsten (?) #00:21:15-7#

TP: War (-) Stand das auch mit dabei (?) Bei (-) Der Aubergine (?) #00:21:18-3#

A: Achso äh (\_) Ne (,) Da schau ich mal (,) Ähm (-) Also da steht jetzt ich hab jetzt in einem Rezept da heißt es Auberginen Tomaten Gemüse und Knoblauch (-) und getrocknete Minze (,) Ähm (-) Da heißt es (-) Da steht da steht was von Auberginen dazugeben und dünsten (,) und wenn die Aubergine eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat (,) Sind auch irgendwie Tomaten Zwiebeln dabei (\_) Ich glaub als Kriterium wenn es leicht bräunlich ist (,) hätte ich jetzt gesagt (,) ist ein gutes Zeichen (\_) (smalltalk) #00:24:29-7#

TP: Ok (\_) Dann (-) Google ich nochmal nach ähm (-) Ähm (-) Soße Schnittlauch Crème fraîche (-) Soße aus Schnittlauch und Crème fraîche (-) #00:25:10-4#

A: Ok (\_) Also ich hab (-) Schnittlauch hast du gesagt (-) Ja genau (\_) Ich hab ein Crème fraîche-Dressing mit vier komma zwei fünf von fünf Sternen auf Chefkoch (,) wo jetzt Crème fraîche und Schnittlauch drin ist (,) Ja (\_) Also rein kommt überwiegend Mayonnaise (,) Zitronensaft Zucker (,) Also brauner Zucker (,) Salz Pfeffer (,) zerdrückt (-) eine zerdrückte Knoblauchzehe und Schnittlauch (\_) gehackt (\_) #00:26:05-0#

TP: Ok dann kann ich eigentlich improvisieren weil ich mein das meiste nicht hab (,) (lacht) Ähm (-) Gut es ist ja quasi ich hab ich ah das heißt ich kann ja alles googeln was ich möchte (\_) #00:26:21-1#

A: Ja (-) #00:26:22-0#

TP: Ok (-) Suche und finde Urlaubsfotos Brad Pitt (\_) (lacht) Nein Schmarrn (\_) Ja suche ähm oder (-) Kader DFB zweitausend (-) Fußball-WM 2018 (\_) #00:26:47-7#

A: Ok (\_) Ja also dann (,) Im Tor haben wir Neuer Ter Stegen und Trapp (,) Dann Boateng Ginter (,) Hector Hummels Kimmich Plattenhard (\_) Das der den mitnimmt (\_) Rüdiger Süle Brandt Draxler Goretzka Gündogan Khedira Kroos Müller Özil Reus (,) Gomez Werner Rudy (\_) Also ich verstehe das nicht (\_) (smalltalk) #00:28:04-8#

TP: Muss ich grünen Spargel auch schälen wenn ich ihn in der Pfanne mache (?) #00:28:08-7#

A: Ja ich schau (-) #00:28:11-1#

TP: Oder (-) Zubereitung grüner Spargel in der Pfanne (\_) #00:28:15-7#

A: Ja (-) Ja also ich hab dann äh gebratener grüner Spargel Rezept auf Chefkoch gefunden (,) da ist (unv.) 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 (\_) #00:29:01-2#

TP: Ok (\_) An den Enden schälen (;) also (-) schneiden oder (-) #00:29:17-8#

A: ja da steht tatsächlich nur an den Enden schälen (\_) #00:29:21-4#

TP: Einfach nur abzwicken dann wahrscheinlich hm (,) #00:29:23-9#

A: Ich schau mal was man machen muss (,) #00:29:30-2#

TP: Wir waschen ja eh ich mein was soll das dann (?) #00:29:50-4#

A: Naja also da steht im anderen Rezept steht jetzt Spargel waschen und holzige Enden abschneiden (\_) #00:29:55-1#

TP: ahja ok (\_) ja (-) Dann passt es (\_) (smalltalk) Soße Saure Sahne (,) Crème fraîche Mozzarella (\_) (bereitet währenddessen weiter zu) #00:35:23-5#

A: Also ich (-) da auf Chefkoch gibt es eine italienische Käsesoße (,) mit drei komma zwei fünf Sternen (,) Und da sind Crème fraîche Mozzarella saure Sahne (,) ähm (-) drin (\_) #00:35:38-3#

TP: Ok (,) Ähm (-) was noch (?) #00:35:43-1#

A: Also (-) Butter Mehl Milch (,) also heiße Milch (-) Muskat Thymian Essig Salz Pfeffer Crème fraîche Mozzarella Parmesan (,) Senf also scharfer Senf (,) saure Sahne (\_) #00:35:55-6#

TP: Ok (\_) Improvisier ich dann (\_) #00:35:57-8#

A: (lacht) #00:36:00-7#

TP: (unv.) Ich glaub wir haben keinen Parmesan (\_) (smalltalk) So (\_) Bin ja mal gespannt was das für eine Pantsche wird (\_) #00:52:07-3#

A: (lacht) (smalltalk) #00:55:21-1#

TP: Wie viel äh wie viel Mehl muss man verwenden um eine Soße ordentlich zu binden (?) #00:55:27-3#

A: Ja (-) #00:55:30-8#

TP: Und wie mach ich das (;) (lacht) #00:55:53-8#

A: Also (-) da wird vorgeschlagen dass man eher Stärke nehmen sollte und kein Mehl (\_) #00:55:57-7#

TP: Ok (,) Schau mal ob es beim Käse AUCH so funktioniert (,) Ich hab noch nie Mozzarella da wirklich (-) geSCHMOlzen (,) Also wie schmelze ich Mozzarella am besten (\_) Ob der wirklich heiß werden muss oder (-) #00:56:23-5#

A: Also (-) Käse sollte zum Schmelzen in möglichst dünne Scheiben geschnitten oder gleich geraspelt werden (\_) #00:56:29-5#

TP: Ok (\_) Scheiben sind es schon mal (,) #00:56:32-3#

A: Also bloß dass wir uns nicht missverstehen weil du jetzt gesagt hast (-) du darfst auch ein Rezept haben (\_) Also ich geb dir bloß keines vor (\_) Du darfst aber schon (-) nach Rezept KOchen (\_) also so ist es (unv.) #00:56:46-4#

TP: Ja ich hab jetzt einfach kurz improvisiert (\_) Ich glaub (-) weil das mach ich eh öfter einfach Gemüse so andünsten weil es halt relativ gesund ist (-) und (-) wenn es auch schnell geht (,) dann machst du noch Reis dazu oder sonst irgendwas (\_) Jetzt hau ich mir da ne Soße drüber (,) (lacht) (smalltalk) Ich probier es jetzt trotzdem mal mit Mehl (,) weil ich find keine Stärke (-) #01:00:12-1#

A: Ok (\_) #01:00:15-2#

TP: Geht mit Mehl schon auch oder (?) #01:00:17-7#

A: Ich schau mal (,) Soße binden mit Mehl (\_) Ist mal kein Soßenbinder zur Hand geht das auch gut mit Mehl (\_) Damit die Soße dann auch keine Klümpchen hat hier mein Tipp (,) Ein kleines Glas zum Beispiel von Senf halb mit Wasser füllen (,) zwei bis drei gehäufte Teelöffel Mehl oben draufgeben (,) das Glas fest verschließen und kräftig schütteln (\_) #01:00:44-4#

TP: Ok (\_) Hab ich nicht (\_) Egal es gibt ja auch (unv.) Unorthodox (\_) (smalltalk) Ja es ist eh eigentlich verklumpt wegen dem Käse (,) Aber das ist eigentlich nicht mal so schlecht (\_) #01:01:22-5#

A: Funktioniert es (?) #01:01:23-8#

TP: Ich glaub ein bisschen ja (,) (smalltalk)