###comment\_start###

Betonung wird markiert, wenn es von Standardsprechweise abweicht, z.B. bei ZuTAten...

zwecks Konsistenz überlegen, inwiefern die Suchvorgänge als Platzhalter eingefügt werden sollen###comment\_end###

TP: Okay (\_) Alex (,) Schau bitte nach Rezepten für eine Biersuppe mit ähm (.) mit Sahne und Weißbier (,)(.) und (.) Butter und Mehl (\_) #00:00:23-6#

A: Okay (?) (..) So (\_) Also ich hab eine Bier-Sahne-Suppe gefunden #00:00:42-8#

TP: Mhm (?) #00:00:44-4#

A: Mit Sahne Eigelb Zucker und Bier (?) #00:00:47-0#

TP: Perfekt (\_) #00:00:50-8#

A: Ähm (-) #00:00:50-3#

TP: Kannst du mir sagen wie ich (,)(.) was da genau alles drin ist (?) #00:00:52-8#

A: (unv.) Die hat dreieinhalb Sterne von fünf //und// #00:00:55-6#

TP: //Mhm//(?) #00:00:55-8#

A: Und ähm drin sind für vier Portionen 125 Milliliter Sahne (,) zwei Eigelb (,) 80 Gramm Zucker (-) ein Liter Bier (,) #00:01:04-7#

TP: Mhm (?) #00:01:05-0#

A: Und Zubereitung Sahne ungesüßt steif schlagen Eigelb mit Zucker verrühren und unter Sahne ziehen (-) die zum Kochen bringen (,) leicht abkühlen lassen (,) und unter ständigem Rühren unter die Eiersahne rühren (\_) Warm servieren (\_) #00:01:18-4#

TP: Ok das heißt erst mal (,) Kannst du das nochmal langsam bitte machen (?) //Ich war gerade beschäftigt// #00:01:22-0#

A: //Ja (\_)// Ähm die ZUbereitung (,) oder die Zutaten (\_) #00:01:25-8#

TP: Erst mal die ZuTAten dass ich die alle herräumen kann (\_) #00:01:28-1#

A: Also für vier Portionen 125 Milliliter Sahne (?) zwei Eigelb (?) 80 Gramm Zucker (,) ein Liter Bier (\_) #00:01:37-3#

TP: Das sind jetzt 200 Milliliter okay (\_) Gut (\_) Ich wandel das Rezept bisschen ab dass ich die Sahne nicht aufschlage sondern einfach mit reingieße (\_) #00:01:44-4#

A: Ja (\_) #00:01:45-0#

TP: Weil ich keine Lust hab auf Sahneschlagen (\_) #00:01:46-1#

A: Ja(-) (lacht) #00:01:47-1#

TP: Aber ansonsten halten wir uns da daran würde ich mal sagen (-) Ich brauch jetzt bloß ne Butter noch (,)(.) Müsste doch eigentlich irgendwo eine haben (\_) (sucht und holt Butter) Also (-) ich brauch Butter (?) ähm ein Ei (?) oder ein EiGELB glaub ich hast //du gesagt (?)// #00:02:40-4#

A: //Äh ne// also Sahne Eigelb ZUcker (\_) #00:02:47-0#

TP: Die kommt aber am Anfang schon mit mit rein (\_) Beziehungsweise ich brauch die dann später sowieso drum passt es (\_) Ne dann dann tuen wir es ohne Butter machen sondern so wie es im Rezept steht (\_) Ähm (-) Das heißt (-) Sahne Eigelb Zucker Bier (\_) Mehr ist nicht drin (\_) #00:03:05-7#

A: Genau (\_) #00:03:06-9#

TP: Also am Anfang (,) ähm (-) wird quasi jetzt das äh das Bier erhitzt einfach wahrscheinlich (?) #00:03:14-4#

A: Ähm (-) Ne (?) Die Sahne ungesüßt also steif Eigelb mit Zucker verrühren (,) und unter die Sahne ziehen (\_) #00:03:21-1#

TP: Mhm (?) Wie viel Eigelb brauch ich (?) #00:03:23-8#

A: Äh (-) #00:03:24-1#

TP: Eins(\_) #00:03:24-6#

A: Zwei (\_) Also für vier Portionen (\_) (.) Also das ist ein Rezept wie gesagt für vier Portionen (\_) #00:03:30-1#

TP: Wir machen die halbe Menge (\_) #00:03:33-4#

A: Also dann mach ich zwei Portionen (\_) #00:03:33-7#

TP: Ja (\_) #00:03:34-3#

A: Dann (,)(.) Sind es 62,5 Milliliter Sahne (?) Ein Eigelb (,) vierzig Gramm Zucker und ein halber Liter Bier (\_) #00:04:05-6#

TP: Gut (\_) Dann werd ich jetzt erst (.) das Bier erhitzen weil ich die Sahne nicht schlag und die tu ich danach dann rein (\_) #00:04:12-3#

A: Mhm (?) #00:04:15-1#

TP: Und das Eigelb mit dem Zucker vermischen (?) #00:04:17-3#

A: Und unter die Sahne ziehen (\_) #00:04:19-0#

TP: Und unter die Sahne ziehen (\_) Ok (\_) Dann tu ich trotzdem die Sahne zuerst rein (,) erhitz die (,) und tu da dann das Eigelb mit reinmischen (;) (...) Gut (\_) Machen wir mal warm (,) (meint den Ofen) Da kommt jetzt der Zucker rein (?) Wie viel Zucker (?) #00:05:18-7#

A: Ähm vierzig Gramm (\_) #00:05:23-0#

TP: Vierzig Gramm (;) Da sind 500 da ist ein Kilo drin das heißt es sind jetzt wahrscheinlich ungefähr noch 100 (,) Gramm (,) Dann tu ich zwei Löffel rein dann sind es ungefähr vierzig Gramm (\_) Gut (\_) Das wird jetzt verrührt (?) Das das soll man verrühren hat es geheißen oder (?) #00:05:54-7#

A: Ähm (?) Eigelb mit dem Zucker verrühren und unter die Sahne ziehen (\_) #00:05:59-8#

TP: Boah ist das ein Matsch (\_) #00:06:00-9#

A: (lacht) (TP bereitet zu) #00:06:32-5#

TP: Ok (\_) Und welche Hitze soll man verwenden (?) #00:06:36-7#

A: Ähm (?) Da steht nichts dabei (\_) Also es heißt das Bier zum KOCHen bringen (,) leicht abkühlen lassen und unter ständigem Rühren unter die Eiersahne rühren (\_) Und WARM servieren (\_) Aber es steht da tatsächlich (..) ähm (.) (unv.) #00:06:57-9#

TP: Ok da kommt jetzt auf jeden Fall das Weizen mit rein (\_) Woah (\_) #00:07:06-2#

A: (lacht) #00:07:13-4#

TP: Und was für Gewürze sind da noch mit drin (?) #00:07:15-0#

A: Da sind gar keine Gewürze (\_) #00:07:16-8#

TP: Das ist bloß ein Ei mit Sahne und (-) #00:07:19-0#

A: Zucker und Bier (\_) Also da steht jetzt sonst nichts dabei (\_) #00:07:30-7#

TP: Die wird gut (\_) #00:07:33-1#

A: Hast du schon eine mit Weißbier gemacht (?) #00:07:34-8#

TP: Nein das ist die Premiere jetzt gerade (\_) Das andere ist auch anders gegangen das Rezept (\_) Das war schon im Grund ähnlich aber da ist Mehl und so mit reingekommen zum Binden dann (\_) Gut (\_) Auf niedriger Hitze jetzt kochen lassen dann (\_) #00:07:51-6#

A: Ähm (-) Also das Bier zum Kochen bringen leicht abkühlen lassen und unter ständigem Rühren unter die Eiersahne rühren (\_) Warm servieren (\_) #00:07:58-4#

TP: Mhm (?) Ok (\_) Dann lassen wir das jetzt mal erhitzen (?) Und derweil schäl ich mal für den Hauptgang den Spargel (?) Wie kocht man eigentlich Spargel (?) Kannst du das mal nachschauen bitte (?) Hab ich auch noch nie gemacht wirklich (;) Das ist ganz interessant (\_) Das wollte ich nämlich schon lange mal machen (\_) #00:08:37-2#

A: Also (\_) Spargel vor dem Kochen schälen und GROSSzügig ähm äh vor dem Kochen waschen und großzügig schälen (\_) #00:08:43-5#

TP: Achso erst waschen ok (\_) Ja ich mach nicht den gan- ja ich mach den ganzen ist ja sonst schade darum (;) Ich glaub den bring ich bring ich schon weg dann (\_) (wäscht den Spargel) #00:09:20-7#

A: Ok (\_) Großzügig schälen dafür die Stange äh unter dem Kopf festhalten und den Spar- (,) Spar- oder Spargelschäler mit sanftem Druck von oben nach unten ziehen (\_) Zum Schluss die holzigen Enden abschneiden (\_) #00:09:35-0#

TP: Mhm (?) Ach so meinen die wahrscheinlich dann (\_) Hier festhalten und dann (-) #00:09:40-4#

A: Genau (\_) #00:09:45-2#

TP: Nicht mit zu viel Kraft (\_) #00:09:47-9#

A: Sanftem Druck (\_) #00:09:49-4#

TP: Ja(\_) Das war kein sanfter Druck (\_)(Spargel schälen, smalltalk, Suppe essen) So (\_) Wie kocht man jetzt den Spargel (\_) Wie lange muss der kochen (\_) #00:21:46-2#

A: Also bevor du es also zum Schluss die holzigen Enden abschneiden (\_) #00:21:49-7#

TP: Oh hab ich das gar nicht gemacht (\_) #00:21:54-8#

A: Ähm das ist jetzt das Rezept für Zutaten für VIER Portionen (,) Wären zwei Kilo weißer Spargel (,) Salz (,) ein Teelöffel Zucker und ein Esslöffel Butter (\_) #00:22:04-5#

TP: Mhm (?) #00:22:05-1#

A: Und beim Kochen Salz (,) einen Teelöffel Zucker sowie einen Esslöffel Butter in ausreichend großem Topf Wasser geben (\_) Das Wasser zum Kochen bringen (,) den geschälten Spargel hineinlegen (,) kurz aufkochen lassen und die Hitze anschließend reduzieren (\_) Den Spargel nun bei schwacher Hitze je nach Dicke der Stangen circa zwölf bis fünfzehn Minuten ziehen lassen (\_) #00:22:27-5#

TP: Ok (,) Gut (,) Dann machen wir es so (\_) Ich glaub das Zucchini-Paprika-Gemüse mache ich lieber nicht das wird sonst zu viel (\_) #00:22:45-5#

A: Jo (\_) (Frage zu Versuch von TP) #00:23:12-4#

TP: So (\_) Also das kommt jetzt in einen Topf mit kochendem Wasser rein (?) Der Spargel (?) (holt Topf) Den tu ich dann (,) also der muss jetzt da da rein (?) #00:23:30-6#

A: Ja (?) #00:23:36-5#

TP: Und dann in das kochende Wasser rein und dann zwölf bis also dann (-)(.) Wie lang (?) Zwölf bis 15 Minuten (\_) #00:23:40-9#

A: Genau (\_) #00:23:41-5#

TP: Ähm ziehen lassen (\_) #00:23:42-1#

A: Je nach (unv.)stand 12 bis 15 Minuten (\_) #00:23:43-8#

TP: Und der Butter kommt auch mit rein hast du gesagt (\_) #00:23:45-9#

A: Genau (\_) Salz (,) Zucker als Salz (,) einen Teelöffel Zucker sowie einen Esslöffel Butter in ausreichend großem Topf Wasser geben (,) wobei das Salz für vier Portionen ist (\_) Aber ich glaub der Teelöffel Zucker ich weiß nicht (\_) Das merkt man eh kaum(\_) #00:23:59-9#

TP: Wobei Zucker der Geschmacksträger ist (\_) #00:24:04-4#

A: Ja (\_) #00:24:09-3#

TP: So (\_) (isst Suppe auf) Kannst du mal dann nach einem Sauce-Hollandaise-Rezept schauen (?) #00:25:41-9#

A: Ja (,) (sucht) Ok ich hätte eines gefunden (,) #00:26:17-6#

TP: Mhm (?) #00:26:18-4#

A: Ähm (-) Mit Butter (,) drei Eigelb (,) drei Esslöffel Wasser (,) einen Esslöffel Zitronensaft (,) Salz Pfeffer und Cayenne-Pfeffer (\_) #00:26:29-4#

TP: Ok (\_) #00:26:29-6#

A: Das ist jetzt für SECHS Portionen und zwei Eiern (\_) #00:26:32-3#

TP: Ich wollte es sagen (\_) Machen wir mit einem Eigelb wieder (\_) #00:26:37-6#

A: Ja (\_) Das wären dann 83 Gramm Butter (,) ein Eigelb (,) ein Esslöffel Wasser (,) ein Drittel Esslöffel Zitronensaft (,) Salz Pfeffer Cayenne-Pfeffer (\_) #00:26:46-4#

TP: Mhm (?) Also 83 Gramm Butter (\_) #00:26:52-1#

A: Genau (\_) 83,3 Gramm (\_) (lacht) #00:26:56-7#

TP: Dann würde ich sagen die Packung da das waren glaub ich 200 Gramm (,) steht das da irgendwo (?) 250 Gramm (\_) (smalltalk)Äh kannst du mir nochmal sagen wie das Rezept für die Sauce Hollandaise genau geht (?) #00:30:27-8#

A: Ähm also die Zutaten (?) #00:30:29-3#

TP: Ja(\_) #00:30:29-3#

A: Butter Eigelb Wasser Zitronensaft Salz Pfeffer Cayenne-Pfeffer (\_) #00:30:34-7#

TP: Ok und dann runtergerechnet auf zwei Personen bitte nochmal (,) #00:30:36-8#

A: Das waren 83,3 Gramm Butter (,) ein Eigelb (,) ein Esslöffel Wasser ein Drittel Esslöffel Zitronensaft (\_) #00:30:44-0#

TP: Ok Zitronensaft haben wir glaub ich keinen (\_) Aber ein Eigelb (\_) Das kriegen wir schon mal hin (\_) So(\_) Wann sollen wir den Spargel reintun (?) Ins kochende Wasser dann (-) #00:31:01-1#

A: Ähm (-) Das Wasser zum Kochen bringen genau (\_) Den geschälten Spargel hineinlegen (,) kurz abkochen lassen und die Hitze anschließend reduzieren (\_) #00:31:10-2#

TP: Ok (\_) (smalltalk) So (\_) Der kommt jetzt da rein (,) (10) Kurz aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren und zwölf bis 15 Minuten drin lassen (\_) #00:31:57-6#

A: Genau (\_) Spargel nun bei schwacher Hitze je nach Dicke 15 Minuten drin lassen (\_) #00:32:02-4#

TP: Ähm (-) (5) Dann mach ich jetzt das Gemüse noch dazu (,) (bereitet zu) Gut (\_) Die Zutaten sind ein Eigelb 83 Gramm Butter dazu ein Esslöffel Wasser ein Esslöffel Zitronensaft Salz und Pfeffer (\_) Und Cayenne-Pfeffer (\_) #00:33:33-7#

A: Genau (\_) #00:33:35-1#

TP: Ähm zunächst mal muss ich vermutlich die Butter schmelzen lassen (\_) #00:33:40-7#

A: Ähm (?) #00:33:42-0#

TP: Oder muss ich irgendwas anderes machen (\_) #00:33:43-4#

A: Genau Butter im Topf zerlassen aber nicht erhitzen (\_) #00:33:46-8#

TP: Ok das heißt auf ganz niedriger Hitze (.) dass sie halt nicht warm (,) nicht groß warm wird (,) (kocht) Ok (\_) Das ist jetzt ein Drittel der Butter hier bloß (?)(...) So (\_) Zum OLIvenöl hinzu geb ich nun auf mittlerer Hitze das GeMÜse (?) (..) Gut (\_) Der Spargel braucht noch circa (..) sieben bis äh sieben bis zehn Minuten (\_) Ok (\_) So jetzt wird (,) also jetzt quasi auf niedriger Hitze die Butter zerlassen einfach (?) #00:34:55-4#

A: Ja (\_)(smalltalk) #00:36:45-7#

TP: Genau (\_) Dann können wir jetzt derweil die nächsten Schritte besprechen (,) (.) Ähm also wenn die Butter geschmolzen ist quasi ohne dass man sie erhitzt hat dann rührt man da wird dann das Eigelb reingerührt (?) #00:36:56-7#

A: Ähm (-) #00:36:57-3#

TP: Oder was kommt dann als nächstes (\_) #00:36:59-7#

A: Ähm Eigelb mit Zitronensaft Wasser und Salz in den Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen (\_) #00:37:05-5#

TP: Ah ok (\_) Das ist natürlich wichtig zu wissen weil dann können wir das gleich machen (?) #00:37:09-9#

A: Und dann mit einem Rührbesen oder besser elektrischem Mixer so lange rühren (,) bis die Masse cremig wird (\_) #00:37:16-2#

TP: Da ist jetzt das Ideale da nehm ich jetzt den ganz KLEInen nämlich her dafür (,) (..) Gut (\_) Das heißt ich tu da jetzt heißes Wasser rein (?) (...) (unv.) Gut(\_) Dann kommt das Eigelb jetzt in den Topf rein (?) Da kommt jetzt Zitronensaft und Wasser (.) rein (?) Ein Esslöffel brauchen wir da (?) (...) Ok(-) Salz und Pfeffer hast du gesagt (?) Steht was über die Menge von Salz und Pfeffer (?) #00:38:56-0#

A: Ne (\_) Also weißer Pfeffer steht da drin (\_) #00:38:58-4#

TP: Aber das ist glaub ich nur für das Optische dass nicht diese schwarzen Bröckchen drin sind (\_) Ich tu da jetzt mal ein bisschen Salz rein (?) Und ein bisschen Pfeffer und der Cayenne-Pfeffer kommt am Ende erst rein oder was (\_) #00:39:09-5#

A: Ähm (-) Genau es heißt dann mit Salz Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken und sofort servieren (\_) #00:39:17-2#

TP: Ok (\_) Das heißt DA kommt jetzt nichts rein und dann wird jetzt das Eigelb quasi ins heiße Wasserbad gestellt (?) #00:39:23-0#

A: Genau (\_) Eigelb und Zitronensaft Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen (\_) #00:39:29-1#

TP: Ok das habe ich jetzt gemacht (,) Dann machen wir Zitronensaft bloß noch (unv.)(sieht nach ob Zitronensaft vorhanden ist) Gut dann muss es ohne gehen (\_)(bereitet zu)Also genau (\_) Und was muss man jetzt mit dem Eigelb machen (-) Im im heißen Wasserbad stehen lassen und rühren (?) #00:40:54-8#

A: Genau (\_) Also Eigelb mit Zitronensaft Wasser und Salz in einen Topf geben ins Wasserbad stellen und mit einem Rührbesen oder besser elektrischem Mixer solange rühren bis die Masser cremig ist (\_) #00:41:05-0#

TP: Ok (,) (kocht) Das Gemüse wird derweil sehr gut (,) da kommt jetzt ein bisschen Salz noch dran (,) (fügt Salz hinzu) Pfeffer (,) (bereitet zu) außerdem passt dazu sehr gut les herbes de la provence (,) #00:42:02-8#

A: (lacht)(smalltalk) #00:42:56-3#

TP: So (-) also die Masse wird jetzt langsam cremig (,) Was muss man dann als //nächstes machen(\_)// #00:42:59-8#

A: //Und dann den// Topf aus dem Wasserbad nehmen also wich- das ist wichtig sonst gerinnt die Soße und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben (\_) #00:43:13-2#

TP: Ok aber von der HITZe nehmen (;) #00:43:15-7#

A: Genau bis die Masse cremig ist (,) und dann den Topf aus dem Wasserbad nehmen (-) also das ist wichtig sonst gerinnt die Soße (-) #00:43:20-8#

TP: Ok (\_) Und dann esslöffelhaft esslöffelweise die Butter zugeben (\_) #00:43:24-1#

A: Genau jetzt nach und nach zuerst TEElöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren flüssige Butter zugeben (\_) #00:43:36-0#

TP: Ok (?)(bereitet Soße zu)(smalltalk)Ok (\_) Also ich mache es jetzt quasi richtig (,) ich ich nimm das Ei die Eimasse her und und misch da jetzt langsam die Butter drunter und rühre das gescheit rein (\_) #00:46:35-1#

A: Genau (\_) //Unter ständigem// #00:46:36-2#

TP: //Was muss ich denn// danach dann machen (?) #00:46:37-2#

A: Ja nur noch mit Salz Pfeffer Cayenne-Pfeffer abschmecken und sofort servieren (\_) #00:46:44-4#

TP: Ok (\_) Das passt perfekt weil der Spargel ist nämlich auch gleich fertig (?) (...) Und das Gemüse auch (?)(bereitet zu) Ja schaut AUS wie eine Hollandaise zumindest (;) #00:47:37-9#

A: Sehr schön (\_) #00:47:44-0#

TP: Gut und jetzt mit Salz Pfeffer und Cayenne-Pfeffer noch (-) #00:47:46-5#

A: Abschmecken (\_) #00:47:47-2#

TP: Abschmecken (\_)(bereitet zu) Ja (-) Schmeckt(-) #00:48:35-5#

A: Sehr schön (\_) #00:48:35-9#

TP: Wie eine bessere fertige Soße (\_)(smalltalk)Gut dann ist der Spargel jetzt auch fertig (,) Das hat vom Timing her gut gepasst (?)Ähm (-)(bereitet zu)