TP: Ok (\_) Ähm (-) Ich möchte gerne was mit Langkornreis machen (,) Lang (-) Langkorn (\_) Genau (?) (.) Äh (-) Und Gemüse in irgendeiner Form (\_) #00:00:29-3#

A: Ja (,) (Hinweis zur Aufgabenstellung) Also ich hab eine Reis-Gemüsepfanne gefunden zum Beispiel (,) #00:00:57-3#

TP: Was sind da die Zutaten (?) #00:00:58-7#

A: Da haben wir Reis Salz Zwiebeln Möhren Paprikaschoten Champignons Rapsöl Erbsen (,) also Tiefkühlerbsen (,) Gemüsebrühe (,) Currypulver (,) Sahne (,) Salz (,) Pfeffer aus der Mühle (-) #00:01:10-4#

TP: Aber (-) äh keine saure Sahne oder (?) #00:01:13-5#

A: Äh ne (\_) da ne (\_) Das ist normale (-) Sahne (\_) #00:01:17-2#

TP: Ähm (-) Dann kannst du mal mit saurer Sahne suchen (,) Oder mit Crème fraîche suchen (\_) Weil damit (,) #00:01:26-8#

A: Ja (,) #00:01:26-9#

TP: Würde ich ja die Soßenbasis machen (-) #00:01:39-6#

A: Auf Chefkopf (lacht) ChefKOCH hab ich jetzt ein Rezept das heißt Gemüse-Reis-Pfanne mit saurer Sahne hat jetzt drei Komma drei drei Sterne (,) #00:01:49-1#

TP: Von (?) #00:01:49-8#

A: Fünf (?) #00:01:50-6#

TP: Ok (,) Wie viele Bewertungen (?) #00:01:56-6#

A: Ähm (-) Eine (\_) (lacht) #00:01:58-5#

TP: Ok (,) (lacht) Ähm ja (,) #00:02:01-6#

A: Da käme rein Zucchini Paprikaschote saure Sahne Zwiebel Reis Öl Salz und Pfeffer (,) Basilikum und Oregano (,) #00:02:09-9#

TP: Mhm (,) #00:02:10-2#

A: Ähm (-) #00:02:13-4#

TP: Ok (,) Noch eine Alternative (?) #00:02:16-9#

A: Ja ich schau mal (?) #00:02:27-3#

TP: Ich mach das mal derweil in Kühlschrank (-) #00:02:43-4#

A: Du ich hätte jetzt (-) ähm (-) ah da Gemüse-Reis-Pfanne (?) Was haben wir da drin (-) Da ist Crème fraîche drin (,) #00:02:54-9#

TP: Mhm (,) #00:02:55-6#

A: Da hat es drei Komma neun fünf Sterne mit siebzehn Bewertungen (,) #00:02:58-8#

TP: Ok klingt besser (,) #00:03:00-9#

A: Da haben wir drin Reis (,) rote und gelbe Paprikaschote (,) Zucchini (,) 800 Gramm also (-) ja 800 Gramm (,) äh Zwiebel Knoblauchzehe Butter oder Margarine (,) Brühe Crème fraîche Schnittlauch Pfeffer Currypulver Salz (\_) #00:03:15-2#

TP: Mhm (,) Ähm (-) Naja ok also es is wir haben Paprika (-) Zwiebel und den Reis (,) Ähm (-) Den Mais würd ich da auch reinmachen (,) und ein paar Tomaten reinschmeißen (,) Ähm (-) Äh ja (,) Ich glaub das mach ich (\_) #00:03:38-1#

A: Alles klar (\_) #00:03:38-8#

TP: Drei Komma was wie viel waren es (?) #00:03:40-3#

A: Neun fünf (;) #00:03:41-8#

TP: Passt (\_) Ok (\_) Ähm (-) Was ist der erste Schritt den ich machen muss (?) #00:03:48-0#

A: Ähm (,) Ok (\_) Reis nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser kochen (,) #00:03:54-5#

TP: Ok (\_) Ich mach für äh (-) zwei Portionen (\_) #00:04:04-4#

A: Ok (\_) #00:04:06-0#

TP: Willst du eigentlich da irgendwas mitessen oder (-) #00:04:07-5#

A: Ähm (,) Ne ich ess daheim dann noch was (\_) #00:04:10-7#

TP: Ok (\_) Passt (\_) Dann heb ich eins auf (\_) (smalltalk) Ähm (-) Ja wie viel Wasser brauch ich (?) #00:04:22-1#

A: Genau (\_) Ähm (,) Da steht sogar für zwei Portionen drauf (,) Da steht (-) Ähm (-) Kommt drauf an was du jetzt mach- also da steht jetzt die Wasser-Reis-Methode (,) und die Quellreismethode (?) Bei der Wasser-Reis-Methode eine Tasse Reis (,) in ein Liter leicht gesalzenes kochendes Wasser geben (,) nicht umrühren (?) Je nach gewünschter Konsistenz circa fünfzehn Minuten köcheln lassen (\_) Danach das überschüssige Wasser abgießen (,) oder die Quellreismethode (-) eine Tasse Reis in zweieinhalb Tassen kochendes leicht gesalzenes Wasser geben (,) Bei geschlossenem Topf circa fünfzehn Minuten köcheln lassen bis das Wasser vollständig aufgesogen ist (\_) #00:04:58-9#

TP: Ich bin für die Wasser-Reis-Methode (\_) #00:05:01-0#

A: Ok (\_) #00:05:02-1#

TP: Also ein Liter Wasser (?) #00:05:03-2#

A: Genau (\_) #00:05:04-4#

TP: Oder (?) #00:05:03-4#

A: Genau (\_) Also eine Tasse Reis (,) sind (-) 125 Gramm (,) ähm (-) ein Liter Wasser (,) #00:05:32-6#

TP: Ok mein Herd ist ziemlich alt (,) Der braucht immer ein bisschen Zeit (?) Wird jetzt ein bisschen dauern (,) Ich könnte auch im Wasserkocher machen um es schneller zu machen wenn du willst (\_) #00:05:41-1#

A: Wie du (-) Also wie es dir lieber ist (\_) Ich hab (-) Zeit (\_) #00:05:44-2#

TP: Ok (\_) Dann schnibbel ich derweil weil ich bin immer jemand der gerne (-) alles gleichzeitig macht (?) #00:05:49-4#

A: Ok (\_) #00:05:50-6#

TP: (lacht) Ok (\_) Das heißt ich warte jetzt bis der kocht (?) Äh was sagt das Rezept als nächstes (\_) #00:05:58-2#

A: Butter oder Margarine erhitzen und Zwiebel und Knoblauchwürfel darin andünsten (;) #00:06:03-0#

TP: Ok (,) Ähm (-) Aber also du hast ja gesagt ich muss nicht ganz danach gehen (,) weil ich würd gern erst alles schnibbeln (,) bevor ich (-) irgendwas anfange zu braten (\_) Was muss ich noch alles machen (?) #00:06:19-2#

A: Genau (\_) Letztlich wenn es um das Schnibbeln geht (,) dann musst du Zwiebel- und Knoblauchwürfel machen (,) #00:06:23-8#

TP: Mhm (,) #00:06:24-1#

A: Paprikastreifen (,) #00:06:26-3#

TP: Paprika ja (,) #00:06:27-2#

A: Zucchini (?) #00:06:28-4#

TP: Hab ich nicht (?) #00:06:29-2#

A: Das steht jetzt mit da (\_) #00:06:32-0#

TP: Das wär perfekt wenn das eine Zucchini gewesen WÄre (\_) Aber das hätte ich dir natürlich vorher sagen müssen (\_) #00:06:38-0#

A: Ja kei kein Stress also (\_) #00:06:40-3#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Äh wie viel Zweibel brauch ich (;) #00:06:56-2#

A: Ähm Zwiebeln (?) #00:06:57-8#

TP: Wie viel Gramm (?) #00:06:58-4#

A: Ein eine halbe Zwiebel gewürfelt (\_) #00:07:00-7#

TP: Ok (\_) Äh (-) ok (\_) gut (\_) (smalltalk) Ich hab mal einen Trick gehört dass wenn man wenn man weil die die Zwiebel wird angezogen von den feuchten Augen (\_) Also die Säure geht in die Augen und wenn man irgendwo anders Wasser hinmacht (,) #00:08:31-5#

A: Ok (,) #00:08:32-4#

TP: In deinem Gesicht (,) dann geht die Säure dann auch hin (\_) #00:08:35-7#

A: Also eine Person hat mal gefragt wie man das vermeiden kann (,) Ich hab mal nachgeschaut (,) also entweder also vermutlich am besten ist ein sehr scharfes Messer (,) weil dann die Zellen kaum verletzt werden und dann (-) #00:08:46-8#

TP: Ah (;) #00:08:47-7#

A: kommt diese ähm ja ist nicht so schlimm und (-) eine andere Methode die ich aber jetzt ein bisschen anzweifle ist zu pfeifen weil man dadurch den Dampf angeblich weg macht (\_) aber ich (-) keine Ahnung ob das funktioniert (\_) #00:09:05-5#

TP: Naja (-) Oder halt die Dämpfe gehen dann halt in die Flüssigkeit vom Pfeifen (\_) Und gehen dann halt in den luftleeren Raum (\_) #00:09:12-7#

A: Ja (-) #00:09:13-9#

TP: Ähm (-) Ok (\_) Ich bin nicht jemand der super viel Zwiebel isst (,) das heißt ich werde (-) vielleicht kannst du mal für mich googeln wie lange ich äh so aufgeschnittene Zwiebel äh im Kühlschrank bewahren kann (\_) #00:09:29-2#

A: Ja (-) #00:09:39-0#

TP: Ohne dass sie schlecht wird (\_) #00:09:56-7#

A: Zwiebeln (,) lassen sich mehrere Monate lagern (,) wenn sie bestimmte Tipps beachten (\_) Eigentlich haben Zwiebeln im Kühlschrank nichts verloren doch es gibt Ausnahmen (\_) #00:10:05-3#

TP: Ok (,) (lacht) #00:10:06-5#

A: Ich kann mal schauen (,) Wann sind Zwiebeln im Kühlschrank erlaubt (\_) Zwiebeln im Kühlschrank verlieren schnell ihren Geschmack (,) denen ist es im Kühlschrank zu feucht (\_) Mit der Zeit nehmen sie Flüssigkeit auf und werden weich (,) dann sehen sie nicht nur unschön aus (,) sondern schimmeln und faulen leichter von innen (\_) #00:10:19-4#

TP: Mhm (;) #00:10:20-1#

A: Zudem benötigen Zwiebeln Luft damit sie länger frisch bleiben (\_) An Zwiebeln im Kühlschrank kommt aber nicht ausreichend Luft heran (,) Ähm (-) Nur rote Zwieblen und Lauchzwiebeln halten sich im Kühlschrank besser (\_) Lagern Sie diese im Gemüsefach beziehungsweise Gemüseschublade (,) #00:10:34-8#

TP: Rote und Lauch (\_) Das ist ja interessant (\_) Also LAUCHzwiebeln tu ich sowieso immer (,) aber bei roten wusste ich es nicht (\_) #00:10:41-7#

A: Gut wobei jetzt (unv.) Also im bei Chefkoch im Forum schreibt einer ich (-) hallo ich mache oft nur eine halbe Zwiebel und hebe den Rest in einer wirklich luftig lutfdicht verschlossenen Dose im Kühlschrank auf (\_) Ich finde sie verlieren ein wenig an Schärfe werden aber nicht bitter (\_) Ähm (-) Dann eine andere schreibt ich hebe geschälte und geschnittene oder nicht geschnittene Zwiebeln immer in einem Glas mit Schraubverschluss auf (\_) Sollten halt dann in den nächsten drei bis vier Tagen verbraucht werden (\_) #00:11:33-7#

TP: Ok (,) Das würde ja heißen drei bis vier Tage (\_) #00:11:38-1#

A: Ja also (-) Genau (\_) Hätte ich jetzt auch gesagt (\_) #00:11:41-6#

TP: Ist ganz schön viel Zwiebel für drei bis vier Tage (,) aber gut (?) So Knoblauch hab ich (,) wie viel Knoblauch (?) #00:11:49-7#

A: Ähm (-) Eine halbe Knoblauchzehe (\_) #00:11:52-5#

TP: //Eine halbe (\_)// #00:11:52-4#

A: //Gewürfelt (\_)// #00:11:55-3#

TP: Was mach ich dann mit der anderen halben (?) Schwierig (;) Ähm (-) Ähm (-) Wie verhindere ich dass Knoblauch bitter wird beim Anbraten (?) Das hab ich zumindest mal gehört (\_) Muss man den dann später reintun oder (-) Ist das ok wenn er gleich mit drin ist oder (-) #00:12:33-1#

A: Ich schau mal (,) (smalltalk) Ähm (,) Da steht (-) Frischer Knoblauch mit (-) da er nicht bitter schmeckt (,) muss das grüne Herz entfernt werden (\_) #00:13:01-7#

TP: Ok (,) #00:13:01-9#

A: Das geht ganz einfach wenn man ihn erst einmal halbiert (\_) #00:13:04-7#

TP: Ok (,) Mein Herz ist nicht grün das ist (-) Ok da ist so eine ganz kleine grüne (-) Gut machen wir das mal raus (,) Schauen wir mal ob das funktioniert (-) Ok (\_) Dann steht im Rezept dass ich es leicht salzen muss oder (?) #00:13:27-1#

A: Ähm (?) Was genau in (-) äh bei was jetzt beim Reis meinst du (?) #00:13:31-8#

TP: Ja (-) #00:13:32-7#

A: Äh ja (\_) Also gesalzenes (\_) gesalzenes Wasser (\_) #00:13:38-3#

TP: Achso sorry dann hab ich ja dann (-) #00:13:40-0#

A: Genau leicht gesalzenes kochendes Wasser (\_) #00:13:41-8#

TP: Ok (\_) Da hab ich gehört das ist äh stromsparender wenn man das Salz erst ganz zum Schluss reinmacht (?) #00:13:54-8#

A: Mhm (,) #00:13:56-5#

TP: Weil sonst das Wasser wenn das Salz drin ist länger braucht um heiß zu werden (;) Meinst du das stimmt (?) #00:14:04-2#

A: Ich kann mal //recherchieren (,)// #00:14:05-3#

TP: //Kuck mal nach (\_)// #00:14:07-3#

A: Bei Nudeln machen wir es auch immer (\_) Also wir machen Salz auch immer erst rein wenn es schon wirklich kocht (,) und (unv.) #00:14:11-3#

TP: Ja weil manchmal wenn ich FAUL bin oder FRÜher (,) dann hab ich es soFORT reingemacht weil es dann halt drin war (\_) Dann vergisst man es nicht (\_) #00:14:17-4#

A: Hm (,)  
 #00:14:18-5#

TP: Und dann ich glaub mein Bruder hat mir das gesagt (\_) Der studiert Physik (,) #00:14:20-7#

A: Mhm (,) #00:14:20-9#

TP: Ähm (-) Dass man das erst (-) viel später reinmachen soll (;) #00:14:33-2#

A: Ja genau da steht gibt man das Salz in kaltes Wasser löst es sich darin auf und muss anschließend auf etwa hundert ein (nicht sicher) Grad Celsius erhitzt werden damit es kocht (\_) Wenn das Wasser bereits kocht und man das Salz danach hinzufügt muss die dadurch entstehende Lösung auch um ein zusätzliches Grad erhitzt werden um weiterzukochen (\_) Ähm (;) #00:14:53-2#

TP: Ok dann würde das ja irgendwie äh (-) ist das ja wurst dann wann ich das Wasser reinmach oder (?) #00:15:02-3#

A: Ja ich schau noch mal (,) Genau also ist Salz in Wasser gelöst so stellen sich den Wassermoleküle zusätzlich noch Salzteilchen in den Weg und es wird für sie schwerer sich aus ihren (unv.) zu lösen (\_) #00:15:21-9#

TP: Ok (,) #00:15:22-5#

A: Das Wasser muss stärker erhitzt werden (\_) Gut gesalzenes Nudelwasser kocht allerdings schon bei 101 Grad Celsius (\_) Doch nun wird es interessant (,) Es ist ganz egal wann das Salz hinzgefügt wird (,) Gibt man das Salz in kaltes Wasser löst es sich darin auf und muss anschließend auf 101 Grad Celsius erhitzt werden (unv.) und das Wasser bereits kocht (,) wenn man Salz dann auch hinzufügen muss die bestehende Lösung auch um ein zusätzliches Grad erhitzt werden um weiterzukochen (\_) #00:15:48-9#

TP: Ok (\_) Dann äh (-) Ist es also völlig wurst (\_) Ähm (-) Ich pack den Reis (,) in (-) Ok (\_) Was steht für das Rezept drin äh (-) Achso den Reis soll ich es selber lesen oder (-) Ich kann es mir nämlich immer nie merken (\_) Ich muss immer drei Mal lesen (\_) #00:16:14-2#

A: Äh was ist die Frage (?) #00:16:15-6#

TP: Äh les nochmal vor also ein Liter Wasser zum Kochen bringen (,) und leicht salzen (,)  
 #00:16:21-5#

A: Eine Tasse Reis 125 Gramm in ein Liter leicht gesalzenes kochendes Wasser geben (,) nicht umrühren (,) je nach gewünschter Konsistenz circa 15 Minuten köcheln lassen (\_) Danach das überschüssige Wasser abgießen (\_) #00:16:30-9#

TP: Ok (\_) Thank you (,) Äh wie mach ich das jetzt am dümmsten (?) Bei Reis nehm ich es tatsächlich immer sehr genau (?) Einfach weil (-) ich immer das Gefühl hab ich kann da so viel falsch machen (,) Warum auch immer (-) #00:16:50-1#

A: Ja ich muss auch immer alles genau abmessen (,) Teilweise ist es eigentlich ein Schmarrn (,) also bei mir zumindest (,) I(unv.) Ich hab immer Angst das wird nichts (\_) #00:17:03-3#

TP: Ja (-) Kenn ich (;) So (,) Ok (\_) Also (\_) Jetzt (-) Ähm (-) Sag mir nochmal ich muss Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne anbraten (,) Mit Öl (,) Oder mit Butter (\_) #00:17:25-7#

A: Äh mit Butter oder Margarine erhitzen und Zwiebeln kochen (\_) #00:17:34-7#

TP: Ok (,) Stand dabei wie viel Butter (?) Ein bisschen (,) oder viel (,)  
 #00:17:41-0#

A: 15 Gramm (\_) #00:17:40-7#

TP: Ok (\_) Keine Ahnung (\_) Dann mach ich das jetzt schon mal langsam (,) Äh und wir hatten gesagt also Paprika ist drin (,) Oder (?) #00:17:54-6#

A: Ja (-) #00:17:55-2#

TP: Im Rezept (-) #00:17:55-7#

A: Ja (-) #00:17:56-2#

TP: Ähm genau (\_) Und dann mach ich noch Tomaten und Mais (,) und Crème fraîche war das (\_) #00:18:02-9#

A: Genau (\_) Crème fraîche wars ja (\_) #00:18:04-1#

TP: Ok wie viel Crème fraîche (?) #00:18:05-6#

A: Ein halber Becher (\_) #00:18:07-9#

TP: Ein halber Becher (?) #00:18:09-3#

A: Steht da ja (\_) #00:18:10-3#

TP: Steht da noch Gramm dabei (?) #00:18:12-3#

A: Nein (-) Steht kein Gramm dabei (\_) #00:18:12-8#

TP: Weil das ist doch (-) Ist ist in einem Crème fraîche-Becher immer nur 150 (?) Oder (-) Weil der kommt mir so KLEIN vor (\_) Das wär für mich ja eigentlich schon ein halber Becher wenn man das so (-) In dem in der Sahne ist 200 (\_) #00:18:49-9#

A: Also (-) Also da (-) In einem Forum wo jetzt einer sagt jetzt da steht zwei Becher da steht zwei Becher Crème fraîche drin (,) jetzt hat er sich aber bei Metro so einen fetten Becher gekauft (,) War die Frage (-) Was die Leute als einen Becher ansehen würden (,) Und da haben jetzt zwei Leute geantwortet und sagen sie würden pro Becher 200 Gramm annehmen (\_) #00:19:20-7#

TP: Das heißt wir haben 100 Gramm (,) Ähm (-) Das heißt ich mach den ganzen Becher rein weil ich (-) kein 50 Gramm Rest Crème fraîche haben möchte (?) #00:19:30-0#

A: Ok (\_) #00:19:31-6#

TP: Gut (\_) Äh wie geht es denn weiter wenn ich die Zwiebel und die äh den Knoblauch angebraten hab (?) Was passiert dann (?) #00:19:40-6#

A: Ähm (-) Dann die Paprikastreifen hinzufügen und drei bis fünf Minuten mitdünsten (?) #00:19:44-5#

TP: Mhm (,) Ok (?) Und dann (?) #00:19:53-6#

A: Also dann würde man die Zucchini hinzugeben (,) würzen (-) die Brühe zugießen und circa 15 bis (-) äh zehn bis fünfzehn Minuten garen (,) #00:20:00-5#

TP: Ok Moment (\_) Brühe heißt (,) Das ist ja dann in flüssiger Form (,) Oder (?) #00:20:05-5#

A: Ja (-) #00:20:06-9#

TP: Ok wie viel brauch ich da (?) #00:20:08-7#

A: Brühe sind es 100 Milliliter (\_) #00:20:10-7#

TP: Ok (\_) Ok (?) Dann mach ich mall 100 Milliliter Brühe (?) Dafür würde ich auch dann gern Reiswasser nehmen aber der ist jetzt natürlich noch nicht fertig (,) Und das schmeckt dann immer besser (,) #00:20:32-1#

A: Ok (,) #00:20:34-6#

TP: Wenn man das verwendet was man hat (-) Ich bin ein sehr salziger Esser ich (-) aber da bin ich jetzt zum Beispiel total ungenau (\_) Das ist wahrscheinlich viel zu viel (,) aber ich weiß dass ich das mag (?) #00:20:51-9#

A: Ja wenn man (unv.) dann macht oder so dann (-) Ok #00:20:56-0#

TP: Aber (-) #00:20:56-7#

A: Ja genau Brühe esse ich auch eigentlich gern (\_) Tu ich auch tendenziell auch immer ein bisschen mehr rein (\_) #00:21:01-0#

TP: Ja (-) Ähm (-) Aber (-) Äh jetzt hab ich vergessen was ich sagen wollte (,) Naja (\_) Ähm (-) Ok (\_) Statt den Zucchini mach ich den Mais rein (,) Und die Tomaten (\_) Ok (\_) Es gibt einen Trick wie man Paprika richtig gut aufschneidet (\_) Das ist total äh weil sonst hat man immer das Gefiesel (\_) Meine Mutter hat mir mal den Trick gesagt und ich weiß ihn nicht mehr (\_) Vielleicht findest du ihn ja raus (;) #00:21:40-1#

A: Ja (,) #00:21:48-5#

TP: Beziehungsweise wir tun einfach so als würde ich nicht wissen wie man Paprika schneidet (,) #00:21:55-0#

A: Ähm (,) Also auf - Also auf focus.de steht man schneidet zuerst den Boden dann mit vier Schnitten senkrecht am Strunk entlang (,) So umgeht man die kleinen Kerne sicher (,) Spart sich unnötiges Puhlen und (unv.) #00:22:22-2#

TP: Man schneidet erst den Boden ab (?) #00:22:24-4#

A: Ja (-) #00:22:28-0#

TP: Ok (,) Boah kriegst du das auf (?) Ich krieg es nicht auf (\_) (Dose wird geöffnet) Ähm (-) Ok erst den Boden (,) Und dann am Strunk entlang (\_) #00:22:55-2#

A: Ähm (,) Genau man schneidet zuerst den Boden ab (,) dann in vier Schnitten senkrecht am Strunk entlang (,) #00:23:02-6#

TP: Ok (,) Ich probier das jetzt einfach mal aus (?) Ah wahrscheinlich sollte ich hier mehr abschneiden (,) Weil das macht ja eigentlich keinen Sinn naja gut (\_)  
 #00:23:10-7#

A: Ähm genau also die vier Seiten quasi (\_) Genau (\_) Jetzt (-) #00:23:15-6#

TP: So (?) #00:23:17-8#

A: Genau (\_) Eins zwei drei vier (\_) So an der Seite runterschneiden (\_) #00:23:23-6#

TP: So meinst du (?) #00:23:25-2#

A: ja also in dem Video hat er es jetzt aufgesetzt (,) also (-) #00:23:28-6#

TP: So (?) #00:23:28-8#

A: Genau (\_) Und jetzt einfach vier Mal das die Dinger abschneiden (\_) #00:23:34-8#

TP: So meinst du (?) #00:23:34-6#

A: Genau ja (\_) #00:23:37-2#

TP: Ok (,) Hm (\_) Ok (,) Aber (,) Meine Kritik ist dass man ja dadurch total viel Paprika verliert (\_) #00:23:49-9#

A: Das stimmt ja (\_) (lacht) #00:23:58-6#

TP: Ähm (-) Soll ich die Paprika erst häuten (?) Oder hätt ich die erst häuten sollen (?) #00:24:04-7#

A: Also da steht jetzt nichts von häuten (\_) Also da steht nur Paprikastreifen (\_) #00:24:10-5#

TP: Ok (\_) Jetzt hat man immer noch das Ärgernis hier mit diesem weißen Zeug (,) (smalltalk) Ähm (-) Soll ich den Mais da jetzt reinkippen (?) Oder soll ich noch warten (\_) #00:29:43-1#

A: Ähm (-) Gut also wenn man (-) das haben wir ja jetzt als Zucchiniersatz oder (?) #00:29:48-1#

TP: Ne das waren die (-) Achso ja die Paprika genau (,) #00:29:50-9#

A: Also ich mein nach den Paprika (,) die sollte man ja drei bis fünf Minuten dünsten (,) und dann wird noch eine Zucchini zugegeben (,) #00:29:56-9#

TP: Ja (,) #00:29:57-7#

A: Naja gut die (-) zehn bis fünfzehn Minuten dauern das muss man (unv.) #00:30:01-7#

TP: Ja (;) #00:30:02-5#

A: Aber (-) #00:30:03-2#

TP: Den kann man ja auch rein theoretisch SO essen (,) #00:30:05-4#

A: Eigentlich sch- also beziehungsweise kann man auch zum Schluss reintun damit er ein bisschen warm wird oder so (;) also (-) #00:30:11-6#

TP: Ok (,) #00:30:13-4#

A: Ja (-) #00:30:13-4#

TP: Ähm (-) Was soll ich dann jetzt machen (?) Soll ich äh (-) also die kommen rein VOR der Gemüsebrühe oder (?) #00:30:26-1#

A: Genau also (-) Die Paprikastreifen sind jetzt dünn (,) #00:30:28-6#

TP: Ja (-) #00:30:28-8#

A: Die Streifen sollen gedünstet werden (,) dann sollte also hätte eine Zucchini zugegeben (-) hätte eine Zucchini zugegeben werden müssen (,) Dann die Brühe zugießen (?) Und dann (-) Muss man das ganze Zeug zehn bis fünfzehn Minuten garen (\_) #00:30:42-2#

TP: Ok (,) #00:30:42-2#

A: Aber (,) Ja (\_) Also (-) vorausgesetzt die Zucchini ist (unv.) #00:30:46-8#

TP: Aber dann mach ich jetzt den Mais rein (,) dass er wenigstens noch ein bisschen irgendwie (-) #00:30:50-3#

A: Ja (-) #00:30:51-2#

TP: Von dem ganzen (-) Das wird eine richtig fette Maissoße (\_) Hab ich noch nie gegessen (;) #00:30:58-1#

A: Ok (,) #00:31:01-8#

TP: Aber ich mag Mais (\_) #00:31:08-2#

A: (unv.) #00:31:08-7#

TP: Was meinst du (?) #00:31:09-8#

A: Mais hab ich bisher beziehungsweise Dosenmais nur für das Angeln verwendet (\_) #00:31:15-3#

TP: (lacht) Ja (,) Ich auch früher (,) Also ich kann das dass man das dafür verwendet (,) aber (-) ähm (-) Ja (\_) Würmer fand ich immer viel schlimmer (\_) #00:31:33-0#

A: Ja (-) Wenn man es dann drei mal auf den Haken aufspießt (,) #00:31:38-7#

TP: Ja oder die Maden (;) boah das war immer so eklig (\_) #00:31:41-8#

A: Ja (-) #00:31:43-0#

TP: Äh ich hab nicht auf die Uhr gekuckt wann ich den Reis reingemacht hab fällt mir gerade auf (\_) #00:31:47-5#

A: Ah verdammt das habe ich jetzt nicht (-) #00:31:49-2#

TP: Ja ich kann den abtesten (;) Aber (-) #00:31:51-4#

A: Es hieß fünfzehn Minuten circa (\_) #00:31:53-7#

TP: Ja (-) Passt (\_) Solange sind wir glaube ich noch nicht dran (\_) Ähm (,) Ok (\_) Und dann kommt die Gemüsebrühe drauf und dann (,) nach fünfzehn Minuten wird das Crème fraîche reinge- #00:32:09-4#

A: Ja dann abgetropftfen Reis und die Crème fraîche unterheben (\_) #00:32:12-8#

TP: Ah (\_) Ok (\_) Es wird also gemischt in der Pfanne (\_) Verstehe (\_) Ok (\_) Hätte ich rein theoretisch auch einen Wok verwenden können (\_) Naja (\_) Ich bin jemand ich mag sehr schlichte Küche (,) #00:32:37-6#

A: Mhm (,) #00:32:38-2#

TP: Sehr einfache Küche (,) Äh ich aus diesen Sachen hätte man bestimmt auch ähm keine Ahnung was zaubern können (,) aber da bin ich (-) ich mag es einfach schlicht (\_) Ich mag auch von Gewürzen her benutze ich eigentlich Kräutersalz (-) Salz und Pfeffer (\_) Und das war es (\_) #00:32:55-0#

A: (lacht) #00:32:56-8#

TP: Ähm (-) Ja (\_) Ich hoffe dass das irgendwann mal noch kommt (;) Dass ich da mehr Lust habe (;) Aber mein Bruder und meine Mama und meine Oma kochen halt das sind so die Köche bei uns in der Familie (-) die richtig richtig guten Köche (-) Und da kann man eigentlich nur dagegen verlieren (,) Und dann hab ich halt auch nicht die Zeit dass ich sag ich äh (..) weil wie du sagst Kochen kostet halt auch vor allend Dingen Zeit (,) #00:33:26-2#

A: Ja (-) #00:33:27-2#

TP: Genau (;) Ich finde es übrigens schön dass du die ganzen Sachen in BIO gekauft hast (,) #00:33:33-8#

A: Ja ich (-) Ich mein es ist ja auch nicht wirklich teurer (\_) Das muss man auch dazusagen (\_) #00:33:39-4#

TP: Äh ich war gestern auch im Kaufland und was hab ich gekauft (?) Ich weiß es gar nicht mehr (\_) Irgendwas (,) Und es war glaub ich sogar günstiger (;) Genau TOmaten waren günstiger als die normalen Tomaten das hat mich total gewundert (\_) Ja (\_) (smalltalk) Ähm stehen da noch irgendwelche Tipps eigentlich unten drunter (?) #00:34:23-3#

A: Also (-) #00:34:23-8#

TP: Unter dem Rezept (?) #00:34:25-3#

A: Der letzte Schritt wäre (-) Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren (\_) Das war es dann eigentlich (\_) #00:34:31-6#

TP: Und von Leuten die es schon gekocht haben (?) Irgendwelche (-) äh (-) Tricks (?) Tipps und Tricks (?) #00:34:44-2#

A: Einer hat es verwendet um die Reste vom Gemüse zum verbrauchen (?) #00:34:46-7#

TP: Aha (?) #00:34:47-6#

A: Außerdem (-) Hab ich die Crème fraîche für saure Sahne ausgetauscht und habe braunen Reis in der Mikrowelle gegart (,) #00:34:54-2#

TP: Ok (,) #00:34:56-3#

A: Ähm (-) Hatte allerdings keine Zucchini da und habe stattdessen Zuckerschoten genommen (\_) Das hat auch sehr gut gepasst (\_) #00:35:11-0#

TP: Oh (\_) Oh (\_) Der Reis ist schon definitiv fertig (\_) #00:35:29-8#

A: Ganz zum Schluss noch ein paar (unv.) erwärmen (\_) #00:35:33-2#

TP: Ah ja (\_) Perfekt (\_) Haben wir ja (\_) Ok (\_) Gut (\_) Dann mach ich jetzt Gemüsebrühe rein (?) #00:36:10-6#

A: Ja (?) #00:36:13-0#

TP: Und muss ich es dann runterschalten (?) #00:36:19-1#

A: Steht jetzt nicht da (\_) Da steht jetzt einfach nur zehn bis fünfzehn Minuten garen (\_) Aber gut das haben wir eh nicht (unv.) Aber in anderen Rezepten die sie mal gemacht haben hieß es immer man soll runterschalten ein bisschen (\_) Beziehungsweise es köcheln lassen (\_) #00:36:32-6#

TP: Mhm (,) Ok (?) Hast du Langkornreis gegoogelt oder Reis (\_) #00:36:49-7#

A: Ich habe jetzt das Rezept also ich mein das habe ich jetzt vorgelesen (;) vom Langkornreis (\_) Oder was was meinst du (?) #00:36:51-9#

TP: Ne ich #00:36:55-0#

A: Achso das jetzt (;) Ne da hab ich Reis (\_) Also da steht jetzt NICHT explizit Langkornreis dabei (\_) #00:36:59-7#

TP: Ok (\_) Alles klar (\_) Gut und jetzt muss das jetzt äh halbier ich derweil mal die (-) (.) ähm (-) Tomaten (?) (...) Passt tatsächlich glaub ich ganz gut (,) Ich mag Tomaten nicht wenn sie warm und wabblig sind sondern (-) #00:37:19-6#

A: Ja (,) #00:37:21-9#

TP: Ähm (-) #00:37:28-1#

A: Tomaten sind mein absolutes Lieblingsgemüse (\_) Ich kann mich da tot essen an Tomaten (\_) (lacht) #00:37:34-1#

TP: Aber du magst sie am liebsten kalt oder warm (\_) #00:37:36-0#

A: Ja (\_) Also warm mag ich es auch nicht so (\_) Das nervt also erstens ist es wirklich so heiß teilweise immer (,) #00:37:41-1#

TP: Das stimmt (\_) #00:37:41-2#

A: Die kühlen so schwe- so langsam ab (\_) Also für so einen Snack nebenbei (,) sind die Tomaten echt gut (\_) #00:37:49-4#

TP: Ähm (-) Aber ähm was wollte ich sagen (,) Ich find das ein Gericht wahnsinnig an weiß ich nicht Wert äh von Geschmack also gewinnt wenn man danach noch kalte Tomaten oben drauf macht (\_) Also zum Beispiel Nudeln mit Pesto (\_) #00:38:13-3#

A: Hm (,) #00:38:14-1#

TP: Und dann noch frische Tomaten oben drauf (,) das ist SO toll (,) Ich mach auch zum Beispiel Mozzarella mach ich immer eigentlich ich mein das ist eh schwer mit dem zu kochen (,) jetzt wie zum Beispiel in der Soße weil du ja ähm (-) weil der ja so komisch zäh wird (\_) Das geht eigentlich nur zum Überbacken (\_) Und dann mach ich (-) äh mach ich den immer zum Beispiel eben bei Pesto mach ich den dann FRISCH zum Schluss oben drauf (\_) #00:38:35-9#

A: Ja (-) Stimmt also (-) wir haben jetzt auch wir machen eine Pizza auch immer selber (,) #00:38:43-2#

TP: Ja (,) #00:38:45-5#

A: Und da haben wir früher halt auch immer Tomten zuvor raufgetan (\_) Aber es schmeckt einfach so viel besser wenn man es nachdem die Pizza fertig ist rauftut (\_) #00:38:52-6#

TP: Ja (\_) #00:38:54-0#

A: Das hat halt einfach noch viel mehr Geschmack find ich auch (\_) (smalltalk) #00:41:08-1#

TP: So (\_) Äh (-) Ich glaub die Soße ist äh ziemlich fertig (?) Das heißt jetzt kommt der Reis rein (,) und das Crème fraîche (\_) #00:41:17-0#

A: Genau (\_) Das Crème fraîche und Reis unterheben (\_) #00:41:20-3#

TP: Ok (\_) #00:41:21-3#

A: Also den abgetropften Reis (\_) #00:41:22-5#

TP: Ja (-) Das hab ich gemacht (\_) Der war glaub ich einen Ticken zu lange drin (,) Aber der sieht ja auch noch in der Soße danach garen (,) Naja (\_) Ich glaub ich hab den zu (-) Wahrscheinlich hab ich den zu hoch kochen lassen (\_) #00:41:41-2#

A: Mhm (,) #00:41:43-3#

TP: Das ist (-) Weil ich nicht aufgepasst habe (\_) Wenn man sich dabei unterhält ist man doch immer ein bisschen abgelenkt (\_) #00:41:49-7#

A: Stimmt ja (\_) (smalltalk) #00:43:04-2#

TP: Äh was steht denn da von Würzen (?) Hab ich jetzt noch gar nicht gemacht (,) #00:43:09-6#

A: Also da steht jetzt halt zum Schluss das mit den Schnittlauchröllchen (,) Aber würzen (-) #00:43:15-1#

TP: Steht da nichts von Würzen da (;) #00:43:16-0#

A: Ähm (-) #00:43:16-0#

TP: Kein Salz und Pfeffer (\_) #00:43:17-3#

A: Ja also ist im Rez- also in der Zubereitung steht nichts drin (?) Aber bei den Zutaten steht Pfeffer Currypulver und Salz (\_) #00:43:24-9#

TP: Und die schreiben nicht rein wann man das reinnimmt (?) Ich als Nichtwürzer finde das schlecht weil (-) #00:43:31-5#

A: Ja ok Zucchini zugeben würzen (\_) #00:43:35-5#

TP: Ok (\_) #00:43:34-9#

A: Ok (\_) #00:43:36-5#

TP: Dann mach ich das jetzt (,) (lacht) Ich mach Kräutersalz (,) Ich weiß auch gar nicht (-) CURRY oder was war das (?) #00:43:47-5#

A: Genau (\_) #00:43:49-4#

TP: Hm (\_) #00:43:49-4#

A: Also Currypulver (\_) #00:43:52-2#

TP: Weiß gar nicht (,) Ich glaub ich hab nicht mal ein Curry (,) Ne (;) Einen Pfeffer hab ich (\_) Das mach ich auf jeden Fall rein (,) Boah das ist ja eine RIESEN Portion (\_) Wie sollen das denn zwei Leute essen (?) Das ist ja abartig oder (?) Das ist ja ne ganze Pfanne voll (\_) Schau mal (\_) (smalltalk) Ok (\_) Soll ich es auch noch anrichten (?)  
 #00:44:52-3#

A: Wie du magst (\_) (smalltalk) #00:45:52-0#

TP: SO (\_) Das ist jetz mein fertiges Essen (\_) #00:46:01-6#

A: Vielen Dank (,) (smalltalk)