TP: Ja keine Ahnung machen wir Spargel mit Couscous-Salat hm (?) Da kenn ich mich nur mit dem grünen aus wenn ich ehrlich bin (,) #00:00:31-7#

A: Ja hab ich Glück gehabt weil ich hab einen grünen nämlich auch noch gekauft (?) #00:00:33-9#

TP: Freilich (?) (lacht) #00:00:37-2#

A: Bekommt dann der nächste Proband (;) #00:00:38-8#

TP: Läuft (\_) #00:00:43-8#

A: Ok (\_) Genau ich hab da zum Beispiel einen Couscoussalat mit Spargel (,) #00:00:59-6#

TP: Mhm (,) #00:01:01-5#

A: Ähm (-) Hat fünf Sterne bei einer Bewertung (-) (lacht) #00:01:04-0#

TP: Klingt perfekt (-) (lacht) #00:01:07-7#

A: Genau (\_) Was kann ich noch anbieten (?) Ähm weißer Spargel mit Orangensoße und Couscous (?) Genau (\_) Weißer Spargel mit Orangensoße und Couscous (,) Ähm (-) #00:01:36-2#

TP: Orangen habe ich jetzt keine da (\_) #00:01:43-2#

A: Schau mal bei Chefkoch (,) Genau beim Couscous-Spargelsalat mit Minzdressing (,) Ähm (-) Spargel an Cashewcouscous (-) Couscousspargelpfanne (-) #00:02:01-1#

TP: Machen wir die Couscousspargelpfanne das hört sich cool an (-) #00:02:04-2#

A: Da gibt es jetzt null Bewertungen (,) Ähm (-) Aber ich seh gerade es ist mit grünen Spargel (\_) #00:02:10-1#

TP: Ok (\_) #00:02:10-4#

A: Aber kannst auch aber wenn du magst kannst du abändern das ist kein Problem (-) #00:02:15-5#

TP: Kann man den (-) den grünen Spargel kannst ja anbraten in der Pfanne (;) weiß nicht kann man das mit dem weißen auch ich glaube nicht oder (,) #00:02:21-4#

A: Ich schau mal (,) Kann man also da steht jetzt vor dem Braten Spargel waschen und abschneiden und (unv.) schälen (?) #00:02:35-4#

TP: Mhm (?) #00:02:36-6#

A: Ähm (,) Also da gibt es auf jeden Fall mehrere Rezept wo gebratener weißer Spargel drin vorkommt (\_) #00:02:58-1#

TP: Naja gut dann machen wir doch das und wandeln das einfach mal ab (,) #00:03:00-2#

A: Ok (\_) #00:03:02-7#

TP: Wird es interessanter (\_)s #00:03:03-5#

A: Ja (-) #00:03:04-3#

TP: Gut (\_) Mit was muss ich denn anfangen (;) #00:03:07-5#

A: Also Zutaten kann ich noch vorlesen (,) Da sind jetzt Couscous Gemüsebrühe Chiliflocken Zitrone Saft und Abrieb Abrieb davon (,) grüner Spargel Olivenöl Paprikapulver (-) Honig Salz Kräuter (?) Pininekerne ohne Fett in einer Pfanne geröstet (,) Oliven und Schafskäse (\_) #00:03:29-5#

TP: Boah (\_) Ich glaube da haben wir die Hälfte nicht da (;) Hm (\_) Schwierig (\_) Ah naja gut mit Chili und Ding könnte ich noch helfen (,) mit Honig glaub ich auch (,) aber einen Feta haben wir glaub ich keinen (,) Hm (;) Was meinst du (?) Kann man das dann trotzdem machen (?) #00:03:53-4#

A: Ähm (?) #00:03:53-7#

TP: Also wenn man die Hälfte der Sachen nicht hat (?) #00:03:56-4#

A: Also (-) Ich weiß nicht ob es dann (-) Also (\_) Theoretisch natürlich von meiner Seite her (,) aber (-) ähm ich schau mal für was das alles verwendet wird (,) Da steht jetzt zum Beispiel Gemüsebrühe aufkochen lassen (,) Couscous mit Chiliflocken und Zitronenabrieb hierin aufquellen lassen (,) Also schätze ich mal wird es eher für den (-)(..) Geschmack die Chiliflocken und Zitrone (,) #00:04:19-3#

TP: Hm (,) #00:04:20-9#

A: Ähm (-) Dann heißt es da mit Honig würzen (,) Gut das ist auch was für Würzen Paprika (-) Zitronensaft (-) Was hast du gesagt (?) Zitronensaft hast du keinen oder (?) #00:04:35-1#

TP: Ähm das ist (-) Zitronensaftkonzentrat hätte ich da also das heißt du kennst es diesen komischen (-) wie sowas da Zitronen(unv.) #00:04:43-5#

A: Ah ok (\_) Ok (\_) Hm (\_) Genau also dann das mit dem Schafskäse ist eher zum Bestreuen (,) also ist eher Beilage (,) und ja Pininekerne und Oliven unter die Gemüsemischung heben (,) #00:05:04-7#

TP: Ja aber sowas glaub ich hätten wir auch noch (\_) Das muss ich dann bloß noch suchen (\_) Gut (\_) Ja (,) ähm lies mal die Zutatenliste nochmal vor (,) dann schau dann such ich mir das schon mal alles zusammen hier irgendwie (?)  
 #00:05:17-9#

A: Ja (-) Also (\_) 120 Gramm Instantcouscous (?) #00:05:23-5#

TP: Ist das Instantcouscous (?) #00:05:24-5#

A: Ja das ist (-) ja (\_) Dann (\_) 300 Milliliter Gemüsebrühe (,) #00:05:30-0#

TP: Mhm (?) Muss ich jetzt schauen wo die ist (,) Ich darf nämlich normalerweise nicht kochen (;) #00:05:35-5#

A: (lacht) #00:05:38-2#

TP: Ok (,) Gemüsebrühe haben wir da jawohl (,) #00:05:39-4#

A: Äh Chiliflocken (,) Äh eine Zitrone (,) Saft und Abrieb davon (,) #00:05:49-3#

TP: (unv.) Mhm (?) #00:05:51-8#

A: Dann 400 Gramm grünen Spargel in vier Zentimeter lange Stücke geschnitten (,) #00:05:55-5#

TP: Mhm (,) #00:05:56-0#

A: Ähm drei Teelöffel Olivenöl (?) #00:05:59-8#

TP: Ähm (-) Ja (?) #00:06:02-3#

A: Eine halbe rote Paprikaschote in kurze Streifen geschnitten (,) #00:06:05-2#

TP: Mhm (?) #00:06:07-1#

A: Zwei Teelöffel Honig (?) #00:06:16-6#

TP: Mhm (?) #00:06:18-8#

A: Dann Salz (?) Äh zwei Esslöffel Kräuter gehackt zum Beispiel Petersilie Basilikum Minze (?) #00:06:39-4#

TP: Ja (\_) Passt (\_) #00:06:40-7#

A: Dann (-) 30 Gramm Pininekerne (,) #00:07:22-1#

TP: Äh genau (\_) Also Kerne das sind jetzt wahrscheinlich keine Pinienkerne aber sowas ähnliches (,) Kräuter (?) #00:07:27-6#

A: Ähm Oliven (?) #00:07:30-4#

TP: Oliven (?) Müssen wir rauslassen habe ich keine da (;) #00:07:32-3#

A: Und Schafskäse (\_) #00:07:33-4#

TP: Hab ich auch nicht da (\_) #00:07:34-0#

A: Ok (\_) Das wäre es dann (\_) #00:07:39-0#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Was ist dann der erste Schritt (\_) #00:07:43-2#

A: Der erste Schritt heißt die Gemüse- Gemüsebrühe aufkochen lassen (,) Couscous mit Chiliflocken und Zitronenabrieb hierin ausquellen lassen (\_) #00:07:50-2#

TP: Mhm (,) Gut (\_) Dann hole ich einen Topf (,) WIe groß soll denn der Topf sein klein mittel groß (?) Beziehungsweise wie viel Liter Wasser soll in wie viel Liter Wasser soll ich denn die Gemüsebrühe aufkochen (-) #00:08:04-3#

A: Also Gemüsebrühe sind es 300 Milliliter (,) #00:08:05-7#

TP: Mhm (,) #00:08:07-0#

A: Ähm (-) Und Topf (?) Steht jetzt nichts da aber (-) #00:08:12-9#

TP: Ok (\_) Dann nehmen wir einfach mal den her (,) #00:08:14-0#

A: So einen mittleren hätte ich jetzt mal gesagt (\_) #00:08:15-4#

TP: Ja (-) Gut (-) Einen Messbecher brauche ich davon (unv.) (?) Also (\_) Äh (,) Wie viel Esslöffel Gemüsebrühe oder (-) Keine Ahnung oder was war das (?) #00:08:40-6#

A: Also da waren 300 Milliliter Gemüsebrühe (\_) #00:08:42-7#

TP: Achso wie die andere Verhältnisse so wie zum Bulgur warscheinlich oder (?) #00:08:46-5#

A: Ähm (-) Ja (\_) Da steht jetzt nichts da (,) #00:08:49-5#

TP: Mhm (?) So (\_) 300 Milliliter Brühe einkochen lassen hast du gesagt gell (?) #00:09:38-8#

A: Genau aufkochen lassen (?) #00:09:41-2#

TP: Und gleich von Anfang an die Zitrone schon mit rein oder (?) #00:09:44-9#

A: Ähm (-) Ich glaub also da steht jetzt die Gemüsebrühe aufkochen lassen (,) Dann Couscous mit Chiliflocken und Zitronenabrieb hierin ausquellen lassen also (-) #00:09:55-6#

TP: Mhm (-) Also (-) #00:09:57-1#

A: Ich hätte es jetzt so interpretiert dass man zuerst aufkocht und dann (-) #00:09:59-4#

TP: Ja (-) Gut (\_) Ja das wir jetzt kurz dauern vermute ich mal (,) (smalltalk) Genau so (\_) Das kocht jetzt (?) Und jetzt muss ich den (-) zugeben gell (?) #00:13:38-9#

A: Genau (\_)   
 #00:13:41-9#

TP: Wie viel (?) #00:13:43-7#

A: Couscous sind 120 Gramm (\_) (smalltalk) #00:14:35-8#

TP: 120 Gramm hast du gesagt gell (?) #00:14:37-1#

A: Genau (\_) #00:15:00-2#

TP: Und wie lang muss das jetzt kochen (?) #00:15:01-0#

A: Ähm (-) Da steht jetzt Couscous nach Herstellerangabe #00:15:06-6#

TP: Mhm (,) #00:15:07-4#

A: Aufque- ausquellen lassen also (-) Das wären dann so zehn Minuten also (;) Das glaub ich sieht man dann (\_) Genau gib mir mal die Verpackung (,) Danke (\_) Ähm (-) #00:15:24-7#

TP: Äh ich kann es mir schon vorstellen wie es funktionieren soll (\_) Das saugt jetzt quasi das Wasser auf der Couscous (,) so ein bisschen wie Reis (,) #00:15:30-3#

A: Genau für circa fünf Minuten zugedeckt ausquellen lassen (\_) Dann mit einer Gabel auflockern (,) also genau das saugt es einfach auf das glaub ich sieht man dann (-) #00:15:39-0#

TP: Ausquellen lassen aber schon also (-) Jetzt nicht ausmachen oder so (?) #00:15:42-4#

A: Genau also es soll (-) Ähm (-) Köcheln glaub ich (\_) #00:15:48-4#

TP: Mhm (,) #00:15:48-9#

A: Bei mit heißem Wasser übergießen (?) Circa fünf Minuten ausque- ja ausquellen lassen (-) Genau ich glaub so bis niedrigerer Hitze (,) #00:16:04-8#

TP: Hm (-) (smalltalk) Sollen wir da zwischendurch mal umrühren meinst (?) #00:17:18-7#

A: Ähm (-) Denke ich ist nicht schlimm (\_) #00:17:50-6#

TP: Ja mal schauen (\_) (smalltalk) Also Flüssigkeit ist (unv.) jetzt keine mehr im Topf (,) Jetzt weiß ich aber nicht ob fünf Minuten vorbei sind (\_) #00:20:24-6#

A: Ähm (-) Ok jetzt ist es achtzehn Uhr neunundzwanzig aber ich weiß keine Ahnung (lachend) #00:20:31-3#

TP: Hast du Couscous schon mal gemacht (?) #00:20:33-3#

A: Ja also die Flüssigkeit wird halt komplett aufgesogen und darf halt nicht mehr hart sein (\_) Beziehungsweise wenn du es (-) #00:20:41-1#

TP: Dann ist er jetzt eigentlich fertig ne (,) #00:20:42-7#

A: Ok (\_) #00:20:42-6#

TP: So ein bisschen al dente (\_) #00:20:44-4#

A: Genau (\_) Al dente (\_) Das passt (\_) #00:20:46-8#

TP: Ja gut dann ist der jetzt durch (?) #00:20:47-8#

A: Genau (\_) Also Couscous mit Chiliflocken und Zitronenabrieb ausquellen lassen (\_) #00:20:54-0#

TP: Das habe ich jetzt vergessen aber das macht nichts (\_) Ähm (-) Muss das dann vom Herd genommen werden oder (-) Kommt da jetzt gleich weiterhin was rein (?) #00:21:21-2#

A: Ähm (-) Da steht jetzt NICHTS davon dass es vom Herd genommen werden soll (,) Aber der nächste Schritt wäre jetzt das Olivenöl also das Zeug in der Pfanne braten (,) und zum Schluss heißt es dann mit einer Gabel den Couscous auflockern (\_) Also ich glaube eher dass man es jetzt wegnehmen soll (\_) #00:21:39-6#

TP: Ja (-) Dann machen wir das jetzt mal weil sonst brennt er mir jetzt an (,) Also (\_) Dann brauche ich jetzt vermutlich eine Pfanne (?) Wenn ich jetzt irgendwas in der Pfanne anbraten soll (,) #00:22:06-1#

A: Genau (\_) #00:22:08-7#

TP: Ähm (-) Muss das eine beschichtete oder unbeschichtete sein ist vermutlich egal oder (?) #00:22:21-0#

A: Das ist egal genau (\_) Da steht bloß eine große Pfanne (\_) #00:22:24-0#

TP: Mhm (,) So (\_) Und dann was jetzt (?) Genau (\_) Jetzt erkläre mir nochmal den nächsten Schritt (,) #00:22:30-1#

A: Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen (?) Den Spargel darin braten (,) Mit Honig würzen (,) Paprika zugeben und in circa vier Minuten bissfest anbra- äh bissfest braten (,) währenddessen den Zitronensaft zufügen und leicht salzen (\_) #00:22:43-9#

TP: Ok (\_) Wie groß müssen die Spargelstücke oder sollen die nochmal sein (-) #00:22:47-8#

A: Spargelstücke sollen circa vier Zentimeter lang sein (\_) #00:22:50-9#

TP: Mhm (,) Äh (\_) Wie viel soll sein vom Spargel (?) #00:23:26-6#

A: Ähm (-) Da steht 400 Gramm (\_) #00:23:30-1#

TP: Das sind 500 (\_) Ja (\_) Dann mach ich jetzt 500 weil wegen den 100 Gramm glaub ich (-) Dann ist halt mehr Spargel in dem Salat ne (,) Muss ich den Spargel vorher waschen den weißen (?) #00:23:42-8#

A: Ähm (-) Ja (\_) Genau also vor dem Braten Spargel unbedingt waschen (,) und die holzigen Enden abschneiden (\_) #00:24:02-5#

TP: Ah okay (\_) (unv.) #00:24:07-7#

A: Genau (\_) (TP bereitet zu) (smalltalk) #00:29:37-2#

TP: Also (\_) Wenn das jetzt heiß ist (,) dann muss ich den Spargel dazutun hast du gesagt (?) #00:29:42-2#

A: Genau (,) #00:29:43-8#

TP: Und was noch (?) #00:29:44-4#

A: Dann (-) Also Spargel darin braten mit Honig würzen (,) #00:29:47-3#

TP: Mhm (,) #00:29:47-9#

A: Paprika zugeben (-) Und circa vier Minuten bissfest braten (\_) #00:29:51-4#

TP: Mhm (\_) #00:29:52-6#

A: Und währenddessen den Zitronensaft zufügen und leicht salzen (\_) #00:29:55-7#

TP: Mhm (,) Und die Paprika da brauch ich die Hälfte hast du gesagt gell (?) #00:29:59-7#

A: Genau (\_) Das war eine halbe (\_) #00:30:22-5#

TP: Äh (-) In Stücke wahrscheinlich oder (?) #00:30:26-9#

A: Ähm ja also da steht jetzt nichts (-) ah doch in kurze Streifen (\_) #00:31:01-7#

TP: Ist das kurz genug meinst (-) Ah halbieren wir es nochmal (\_) #00:31:05-4#

A: Ja (\_) #00:31:06-0#

TP: Dass sie ungefähr die gleiche Menge haben (\_) Jetzt wird es Zeit (\_) Meine Freundin hat nämlich gekocht wie sie heimgekommen ist diesen Nudelsalat da vorne (,) #00:31:20-1#

A: Mhm (,) #00:31:21-8#

TP: Jetzt habe ich aber nichts gegessen weil ich ja gewusst habe wir kochen jetzt dann noch was ne (,) (lacht) Jetzt hab ich voll Kohldampf (\_) #00:31:30-2#

A: (lacht) (smalltalk) #00:32:39-4#

TP: So (?) Äh (-) Wie lange Spargel anbraten (?) #00:32:40-6#

A: Ähm (,) Also da steht jetzt im Rezept (-) Vier Minuten (?) Aber in einem anderen Spargel (-) ähm allgemeinen Spargelbrathinweis stehe bei mittlerer Hitze die nötigen Stangen etwa zehn bis zwölf Minuten (\_) #00:32:58-1#

TP: Mhm (,) #00:32:58-9#

A: Genau Spargelspitzen müssen nur sechs bis acht Minuten gebraten werden (\_) #00:33:24-5#

TP: Und nachdem sie durchgebraten sind (-) Dann mit Honig würzen (,) dann die Paprika dazutun oder (;) Ich habe es nicht mehr im Kopf (\_) #00:33:32-0#

A: Äh Spargel darin braten (,) Mit Honig würzen (,) Paprika zugeben und in circa vier Minuten bissfest braten (\_) Währenddessen den Strunk dazufügen und leicht salzen (\_) (smalltalk) #00:35:41-1#

TP: Soll wahrscheinlich weich werden einfach oder (?) #00:35:40-8#

A: Genau ja (\_) #00:36:46-1#

TP: Wie lange haben wir ihn jetzt schon drauf (?) Ich glaub das weiß nicht vier Minuten (?) #00:36:51-1#

A: Ähm ich hab mal wieder nicht auf die Uhr geschaut (\_) (lacht) Aber ja hätte ich jetzt schon vom Gefühl gesagt (\_) #00:36:56-8#

TP: Ja (,) Aber (-) Weich ist das halt noch nicht (\_) Dann würde ich sagen lassen wir es länger drauf oder (?) #00:37:05-9#

A: Ja (,) Äh da heißt es ja eh sechs bis acht (\_) Bei Spargelstückchen (,) #00:37:14-8#

TP: Haben die da einen Deckel drauf (?) Dass das ein bisschen (-) #00:37:16-9#

A: Ähm (,) Ne (,) (smalltalk) #00:45:38-2#

TP: Stand da was drin ob die schon weich sein soll wenn ich den Honig dazugebe (?) Wahrscheinlich schon oder (?) Das glaub ich habe ich vorhin schon gefragt (\_) #00:45:44-7#

A: Ja also explizit steht jetzt nichts mit einfach Spargel braten (,) Honig würzen (,) Paprika zugeben und bissfest braten (\_) #00:45:53-2#

TP: Mhm (,) #00:45:56-9#

A: Genau bissfest heißt es (\_) #00:46:10-3#

TP: Ja ist schon gescheit bissfest (\_) #00:46:12-8#

A: (lacht) #00:47:10-2#

TP: Dünnen sind schon (,) glaub ich (,) Aber die dicken brauchen kurz (\_) Das alles wahrscheinlich auch immer noch auf mittlerer Hitze oder (?) Die (-) #00:47:27-5#

A: Ähm (-) Den Spargel (?) Da steht jetzt auch (-) da steht ja einfach nur erhitzen (\_) #00:47:32-9#

TP: Mhm (,) Ja (\_) Und wie viel Honig brauch ich denn (?) #00:47:40-3#

A: Zwei Teelöffel (\_) #00:47:42-4#

TP: Also jetzt Honig (,) dann die Paprika und währenddessen schon ein bisschen Salz und Kräuter oder wie war das (?) #00:47:47-0#

A: Genau also währenddessen Zitronensaft zufügen und leicht salzen (\_) Ja (\_) Also Honig Paprika und (unv.) (TP kocht) #00:48:58-7#

TP: Leicht hast du gesagt gell (?) #00:48:59-8#

A: Ja (,) #00:49:20-6#

TP: So (\_) Was ist danach (?) Also das lassen wir jetzt noch ein bisschen bis das bissfest ist ja (?) #00:49:25-2#

A: Genau (\_) Und dann danach mit einer Gabel den Couscous auflockern mit den Pinienkernen und den Oliven ins Gemüse mischen heben (?) Kurz mit anbra- also kurz mitbraten und die Hälfte der Kräuter untermischen (\_) #00:49:37-3#

TP: Mhm (,) #00:49:37-4#

A: Mit den restlichen Kräutern und dem Schafskäse (-) bestreut servieren (\_) #00:50:15-6#

TP: So (\_) Dann lockern wir die schon mal mit einer Gabel auf (?) Ja das braucht er dringend (,) (smalltalk) Ähm (-) Gut (\_) Also das wäre jetzt halbwegs bissfest alles (?) Dann Couscous unterheben (,) Wie viel von den äh (-) Kernen (?) #00:53:19-1#

A: Ähm (,) 30 Gramm (\_) Also da steht jetzt ohne Deckel an der Pfanne geröstet aber das ist glaub ich wurst (\_) Also ich glaub bei den Pinienkernen (\_) #00:53:29-0#

TP: Ja die werden jetzt da schon mitgeröstet (-) Also den Couscous unterheben sagst du erst einmal (?) Oh Leck (\_) Hoffentlich langt mir da jetzt die Pfanne (,) (lacht) #00:53:41-0#

A: Genau also (-) Couscous auflockern und mit den Pininekernen und den Oliven unter die Gemüsemischung heben (-) Kurz mitbraten und die Hälfte der Kräuter andünsten (\_) #00:53:54-6#

TP: Wie viel Kräuter waren es (?) Also (-) (unv.) #00:53:58-2#

A: Ähm (-) Zwei Esslöffel (\_) #00:55:15-5#

TP: So (\_) Zwei ESSlöffel Kräuter hast du gesagt (;) #00:55:18-6#

A: Genau (\_) Ja (\_) #00:55:52-0#

TP: Achso (\_) Wenn es insgesamt zwei sind dann hätte ich die Hälfte nehmen sollen aber hätte jetzt einer gelangt gell (?) #00:55:56-1#

A: Ah stimmt ja (\_) #00:55:56-9#

TP: Wurst (\_) #00:55:57-6#

A: Ja wurst (\_) #00:55:58-3#

TP: Ja dann schmeckt es wenigstens ein bisschen intensiver (\_) #00:56:01-0#

A: Ja (-) #00:56:31-1#

TP: So (\_) Feta käme noch drüber aber den haben wir ja jetzt nicht (,) #00:56:34-1#

A: Genau (\_) #00:56:34-6#

TP: Und die geriebenen Kräuter und das war es dann schon oder (?) #00:56:36-1#

A: Das war es dann ja (\_)