A: (einweisung) #00:00:49-9#

TP: Also (\_) Mit Zucchini und Tomaten habe ich schon relativ viel gekocht (\_) Dann machen wir doch lieber (,) Die sind schon eingelegt oder (?) #00:00:59-1#

A: Ähm (-) Ja (\_) #00:01:00-4#

TP: Die muss man nicht mehr über Nacht stehen lassen (\_) #00:01:02-5#

A: Ne die sind gegart schon ja (;) #00:01:04-1#

TP: Passt cool (\_) Ich hätte gern (,) Magst du googeln ob es eine Paprikafüllung gibt äh ne warte (;) für eine gekochte Paprika ein Füllung mit Kichererbsen (;) #00:01:15-2#

A: Ok (,) Genau also da hab ich jetzt auf Chefkoch Rezepte ähm gefüllte Paprika mit Kichererbsen (,) orientalstyle (,) Paprika mit Kichererbsenmousse gefüllt (?) #00:01:49-0#

TP: Mhm (?) #00:01:48-8#

A: Das hat jetzt vier von fünf Sternen //gefüllte// #00:01:51-4#

TP: //Ja (,)// #00:01:51-6#

A: Speziale hat dreieinhalb (,) #00:01:53-9#

TP: Nein das orientalisch (?) #00:01:56-5#

A: Also das orientalisch hat null (-) //Also hat noch keine Bewertungen (\_)// #00:01:57-7#

TP: //Achso dann das das zweite (\_)// Ok (;) #00:02:00-4#

A: Ok dann (,) (..) Genau (\_) #00:02:06-3#

TP: Magst mal vorlesen was da reingehört (?) #00:02:07-8#

A: Ja (?) Also (-) Für zwei Portionen (-) zwei Pap- ROte Paprikaschoten (,) zwei gelbe (,) #00:02:13-0#

TP: Mhm (,) #00:02:13-6#

A: Eine Dose Kichererbsen (,) Zwei Esslöffel Orangensaft zwei Esslöffel Olivenöl (,) #00:02:19-0#

TP: Mhm (,) #00:02:19-1#

A: Eine große Knoblauchzehe (,) eine Prise Paprikapulver rosenscharf (,) Salz (,) 100 Gramm getrocknete eingelegte kleingeschnittene Tomaten (,) #00:02:30-0#

TP: Mhm (,) #00:02:30-1#

A: Ein Teelöffel Olivenöl für die Auflaufform (-) und Zitronenpfeffer (\_) #00:02:34-3#

TP: Mhm (,) Also ich hätte jetzt einen Teil davon (,) Ich habe jetzt nur eine Paprika (,) Aber den Rest von den Kichererbsen können wir so auch noch verkochen (,) Quasi die eine Paprika ist da (,) Orangensaft habe ich nicht da könnte man aber Orangenöl und Zitronensaft hernehmen (?) Und kombinieren (?) #00:02:52-2#

A: Mhm (?) #00:02:54-5#

TP: Wart mal was (-) Ja (,) Das würd sich schon ausgehen (\_) Wie kompliziert ist denn das (,) was steht denn da da (?) #00:03:00-6#

A: Da steht Schwierigkeitsgrad simpel (\_) #00:03:03-2#

TP: Passt (\_) Cool (\_) Und wie lange dauert das (?) #00:03:09-0#

A: Arbeitszeit steht circa 20 Minuten da (\_) #00:03:12-6#

TP: Passt (\_) #00:03:14-2#

A: Ähm (-) Genau also muss dann auch noch im Backofen zwanzig bis dreißig Minuten (-) #00:03:22-3#

TP: Ah dann sollten wir mit dem anfangen (\_) #00:03:25-3#

A: Ja (\_) #00:03:25-8#

TP: Damit das schon mal (-) Gut (,) Passt (;) #00:03:30-5#

A: Ok (\_) Passt (\_) (smalltalk) #00:04:54-1#

TP: Kannst du (-) Es bleibt ja DA Kichererbsen über (\_) #00:04:58-4#

A: Mhm (,) #00:05:00-4#

TP: Hättest du Lust zu schauen ob es eine Kichererbsen und Spargelkombination gibt (?) #00:05:03-8#

A: Ja (,) Schau ich mal (,) Also da gibt es ein Kichererbsencurry mit grünem Spargel (?) #00:05:48-4#

TP: Mhm (?) Cool (?) #00:05:51-1#

A: Genau das hätte ich (,) Ähm (-) Gut (\_) Bunter Spargelsalat mit gerösteten Kichererbsen und Avocado (,) #00:06:14-6#

TP: Mhm (,) #00:06:16-2#

A: Äh Spargelkichererbsensalat (,) Spargelkichererbsenpfanne (,) #00:06:20-5#

TP: Mhm (,) #00:06:20-6#

A: Couscousspargelkichererbsensalat mit Cashwekernen (-) #00:06:24-3#

TP: Hm (,) #00:06:24-5#

A: Kichererbsencurry mit Kartoffelwürfeln (,) Spargel und Paprika (?) #00:06:29-9#

TP: Wart Kichererbsencurry mit (-) #00:06:32-1#

A: Kartoffelwürfeln Spargel und Paprika (\_) #00:06:37-2#

TP: Kartoffelwürfel (?) Spargel (,) Ah nein die Paprika haben wir aber schon verkocht (\_) Ähm (-) Ja ist mir eigentlich ziemlich egal (-) Magst schauen was davon gut schnell geht (?) #00:06:48-6#

A: Ja (-) Ich schau mal (,) (smalltalk) Genau (\_) Also (-) Bei diesem Kichererbsencurry mit Kartoffeln und Paprika und so weiter (-) dauert die Gesamtzeit (,) also fünfzehn Minuten Zubereitung und zwanzig Minuten Kochzeit (\_) Also 35 Minuten insgesamt (?) #00:07:22-3#

TP: Mhm (?) Bei dem Curry (?) #00:07:25-9#

A: Genau bei dem wir jetzt die letz- bei dem Kichererbsencurry mit Kartoffelwürfeln Spargel und Paprika (,) #00:07:30-0#

TP: Mhm (?) #00:07:32-2#

A: Ähm (-) Der Spargelkichererbsensalat (-) #00:07:36-7#

TP: Nein die Salate glaub ich jetzt eher nicht so (\_) #00:07:38-8#

A: Ok (\_) #00:07:42-7#

TP: Ich glaub Spargel ist warm auch ganz gut (\_) #00:07:45-8#

A: Das Kichererbsencurry mit grünem Spargel (,) #00:07:49-2#

TP: Mhm (?) #00:07:52-1#

A: Ah das war ja das (\_) #00:07:53-0#

TP: Achso (\_) Ja gut (\_) #00:08:16-1#

A: Genau (-) Gesamtzeit heißt es auch 35 Minuten (;) Also zehn Berei- äh zehn Minuten Zubereitung und 25 Minuten Kochzeit (\_) #00:08:22-5#

TP: Das klingt gut (\_) #00:08:23-7#

A: Also (-) Genau so lang (\_) #00:08:25-0#

TP: Ja (-) Ja (-) Aber zehn Minuten Zubereitungszeit ist mir noch lieber (\_) #00:08:29-9#

A: Ok (\_) #00:08:29-8#

TP: Weil wir machen ja parallel noch was (,) Ähm (-) Zur Paprika (?) Cool (;) Dann hast du die beiden Links offen für die (-) #00:08:42-8#

A: Ja (-) Hab ich (\_) #00:08:43-9#

TP: Genau auf das ist voll (-) Cool (\_) Ähm was muss ich mit der Paprika machen (\_) #00:08:48-4#

A: Also bei (-) #00:08:49-0#

TP: Also mit der Füllung vor allem (\_) #00:08:50-4#

A: Genau also wir sind beim Kichererbsenmousse (,) Da steht (-) Ähm die Kichererbsen mit Orangensaft Olivenöl Knoblauch und den Gewürzen pürieren (,) Geht am besten mit einem Pürierstab (?) #00:09:01-8#

TP: Mhm (?) #00:09:03-3#

A: Zum Schluss die kleingeschnittenen getrockneten Tomaten untermischen (\_)  
 #00:09:06-4#

TP: Mhm (,) (unv.) #00:09:11-8#

A: Und bei ja genau die Paprikaschoten waschen (,) den Deckel abschneiden die Kerne und weißen Häutchen entfernen (,) #00:09:17-5#

TP: Das ist schon gemacht (\_) #00:09:18-1#

A: Die Schoten mit dem Pürree füllen und in die Form setzen (\_) #00:09:22-1#

TP: Ok (\_) Du wir haben keinen Pürierstab (\_) Aber ich glaub das kann man auch zerdatschen oder (?) #00:09:31-1#

A: Glaub ich auch ja (\_) #00:09:36-7#

TP: Du dann machen wir das gleich da drin (,) Oder (?) Passt schon (\_) Und wie viel Kichererbsen brauche ich wir machen ja quasi nur EINE von vier Paprika oder (?) Dann bräuchte ich da jetzt nur so ein Viertel davon (\_) #00:09:49-2#

A: Genau also bei zwei Portionen war es jetzt eine Dose (,) 450 Gramm (,) #00:09:54-5#

TP: Mhm (,) #00:09:55-9#

A: Ähm (-) Genau wenn wir jetzt nur eine von vier machen (,) ein Viertel (,) #00:10:00-5#

TP: Mhm (?) #00:10:00-7#

A: Sind 100 Gramm (\_) Circa (\_) #00:10:01-5#

TP: Ok (\_) Wenn wir es schon genau haben kann ich es auch abmessen (,) #00:10:05-3#

A: Ja (-) (lacht) #00:10:35-7#

TP: Mhm (?) Also (-) Wie viel Zitronensaft äh Orangensaft hätten die denn hergenommen (?) #00:10:44-1#

A: Äh da waren es zwei Esslöffel für zwei Portionen (?) #00:10:46-1#

TP: Mhm (?) #00:10:47-4#

A: Ähm (-) Dann wenn man es runterrechnet (-) Ein halber Esslöffel also ein Teelöffel vermutlich (,)  
 #00:10:55-2#

TP: Ja (\_) Ok (\_) Dann quetsch ich mal (-) Den Rest da aus (,) Also (\_) Jetzt haben wir quasi den Orangensaft ersetzt (\_) #00:11:24-9#

A: Genau (\_) #00:11:25-9#

TP: Was brauchen wir noch (?) #00:11:26-5#

A: Ähm (-) Kichererbsen mit Orangensaft Olivenöl (?) #00:11:30-6#

TP: Mhm (?) #00:11:32-8#

A: Äh (-) Knoblauch und Gewür- ähm mit genau Olivenöl Knoblauch und Gewürzen pürieren (\_) #00:11:43-4#

TP: Wie viel Olivenöl (,) #00:11:44-5#

A: Das waren zwei Esslöffel (\_) #00:11:46-0#

TP: Ok (\_) Ein halber quasi (\_) #00:11:47-1#

A: Ja (-) #00:11:52-5#

TP: Und wie viel Knoblauch (?) #00:11:53-8#

A: Ähm (,) Da war es jetzt (-) Eine große Knoblauchzehe (\_) #00:11:59-0#

TP: Ok (\_) Dann nehm ich jetzt eine halbe kleine (\_) Passt (\_) (smalltalk) Jetzt weiß ich es schon gell jetzt zerstampfen (\_) #00:13:33-6#

A: Äh Gewürze noch rein (,) #00:13:35-2#

TP: Ah ja (\_) Was brauch ich denn (?) #00:13:36-9#

A: Da waren es (-) Eine Brise Paprikapulver rosenscharf (,) #00:13:41-4#

TP: Mhm (,) #00:13:44-2#

A: Ähm (-) Zitronenpfeffer war es noch (\_) #00:14:11-6#

TP: Paprika (,) Und dann Salz Pfeffer oder (?) #00:14:13-8#

A: Genau (\_) Salz (,) und Zitronenpfeffer (\_) #00:14:16-5#

TP: Aha (\_) Na gut (\_) Wäre das jetzt (-) Wie viel Salz war denn angegeben (?) #00:14:24-5#

A: Da da war keine Menge angegeben (\_) #00:14:25-4#

TP: Ok (\_) Dann (-) Gut (\_) Gut (,) Jetzt manschen (\_) #00:14:36-3#

A: Genau (\_) #00:14:37-0#

TP: Gut (\_) #00:14:39-3#

A: Und (-) Dann zum Schluss getrocknete Tomaten untermischen (\_) Also kleingeschnitten (\_) #00:14:44-3#

TP: Ahja (\_) Ich hätte die jetzt durch Pesto ersetzt (,) #00:14:46-4#

A: Ok (\_) (lacht) #00:14:51-3#

TP: (lacht) Ich koch immer so (\_) #00:14:54-5#

A: Ja das (-) Passt ja (\_) Also (-) Machen die meisten (\_) Ist ja eh kaum so dass jemand wirklich alles daheim hat (\_) #00:15:05-2#

TP: Ja (\_) ja (\_) Du das geht gut mit der Gabel (\_) Kann man es manschen (\_) Gut dass du die eingelegten Kichererbsen mitgebracht hast (,) weil ich glaub sonst muss man die über Nacht stehen lassen (;) weil das hätte länger gedauert (\_) (unv.) (smalltalk) Äh und jetzt füll ich das gell (?) #00:17:34-8#

A: Ähm (-) Genau also da heißt es zunächst Backofen auf 200 Grad vorheizen (,) #00:17:38-8#

TP: Mhm (,) #00:17:39-2#

A: Auflaufform mit einem Teelöffel Öl einfetten (,) #00:17:41-5#

TP: Mhm (?) #00:17:41-7#

A: Dann Paprikaschoten waschen (,) Deckel abschneiden (-) #00:17:43-8#

TP: Mhm (?) #00:17:44-0#

A: Kerne et cetera entfernen (,) dann die Schoten mit dem Püree Püree füllen (,) und in die Form setzen (\_) #00:17:49-8#

TP: Passt (\_) (smalltalk) So (\_) Einfetten (,) (smalltalk) So (\_) Ah scheiße ich hab (unv.) Ja gut (\_) Da sind wir ja gut in der Zeit (\_) Wie lange muss das nachher sein (?) #00:21:38-9#

A: Das sind (-) Zwanzig bis dreißig Minuten auf mittlerer Schiene (\_) Also je nach größe und Dicke (\_) #00:21:46-7#

TP: Das wird bei uns eh schneller gehen (,) weil die nur halb sind (\_) #00:21:50-1#

A: Stimmt (\_) stimmt (\_) #00:21:51-4#

TP: Passt (;) Gut (\_) Du dann (,) Geht es an das Curry (\_) (smalltalk) Cool (\_) Hau raus (\_) #00:22:16-5#

A: Also Zutaten (,) #00:22:16-9#

TP: Mhm (,) #00:22:17-1#

A: Für das Curry (,) Das steht Moment das steht jetzt gar nicht dabei (\_) Ähm (,) Ok ja (\_) Da steht jetzt keine Personenzahl dabei aber (-) Zutaten sind 400 Gramm Kartoffeln (?) #00:22:35-3#

TP: Mhm (?) #00:22:36-7#

A: 200 Gramm Kichererbsen (,) #00:22:37-6#

TP: Mhm (?) #00:22:39-3#

A: Eine rote Paprika (,) #00:22:39-9#

TP: Mhm (?) #00:22:41-3#

A: Eine halbe Chilischote (,) #00:22:42-3#

TP: Mhm (,) #00:22:42-9#

A: Eine rote Zwiebel (?) #00:22:44-1#

TP: Mhm (,) #00:22:44-3#

A: Ein walnussgroßes Stück Ingwer (?) #00:22:46-5#

TP: Mhm (,) hab ich (,)  
 #00:22:48-3#

A: Eine halbe frische Knoblauchknolle (,) #00:22:48-1#

TP: Mhm (,) #00:22:50-2#

A: 500 Gramm (-) #00:22:51-0#

TP: Knolle (\_) #00:22:51-9#

A: Steht da ja (;) Knolle (;) #00:22:55-6#

TP: (lacht) Ich würde mal die Zehe wählen und hoffe der hat sich verschrieben (\_) #00:22:59-0#

A: Das erscheint mir etwas zu viel (\_) #00:23:00-2#

TP: Ok ja passt (,) Ja ja (,)  
 #00:23:03-0#

A: Äh 500 Gramm grüner Spargel (,) #00:23:04-2#

TP: Mhm (,) #00:23:06-1#

A: Einige Blätter Basilikum (,) #00:23:06-1#

TP: Mhm (,) #00:23:08-4#

A: 400 Milliliter Kokosmilch (,) #00:23:10-1#

TP: Mhm (,) #00:23:12-0#

A: 100 Milliliter Orangensaft (,) #00:23:12-7#

TP: Mhm (,) #00:23:13-2#

A: Zwei Teelöffel Currypulver (,) #00:23:15-2#

TP: Mhm (,) #00:23:15-3#

A: Drei Esslöffel Pflanzenöl (,) #00:23:17-7#

TP: Mhm (,) #00:23:17-1#

A: Und Salz und Pfeffer (\_) #00:23:20-3#

TP: Also habe ich jetzt keine Kokosmilch zum Beispiel (\_) Das andere hätte ich aus dem Stegreif ersetzen können (,) Aber man kann ja (-) Ah weißt du was man kann doch ein Curry auch mit Sahne machen statt Kokosmilch oder (?) Und Sahne hast du ja dabei (\_) #00:23:33-8#

A: Sahne habe ich dabei (\_) #00:23:34-8#

TP: Passt (-) #00:23:40-5#

A: Ja also (-) #00:23:41-0#

TP: Na direkt (,) Ja (;) Magst du mir da noch rausmachen wie die die Soße machen mit welcher Flüssigkeit (?) Wenn das mit Sahne ist (?) #00:23:50-2#

A: Ja (,) #00:23:57-6#

TP: Ich schneide schon mal den Knoblauch (\_) #00:24:35-2#

A: Ok also das war jetzt am Beispiel von Medaillons (,) #00:24:38-5#

TP: Mhm (,) #00:24:38-4#

A: Und Curry-Sahnesoße (,) Da hieß es nur (-) Also beim Schritt wo es darum ging ähm (-) einen kleinen Topf zu erhitzen und Zwiebeln anzubraten mit Curry bestäuben Salz und Pfeffer würzen (,) Dann Sahne aufgießen (,) #00:24:50-6#

TP: Mhm (,) #00:24:50-9#

A: Und drei bis vier Minuten köcheln lassen (\_) Dann Fleisch herausnehmen (\_) Und Soße mit Zitronensaft abschmecken (\_) #00:24:57-4#

TP: Mhm (,) Ja (,) Magst du das Rezept mal offen lassen (\_) #00:25:01-0#

A: Ja (,) Mach ich (-) #00:25:02-8#

TP: Ja (,) Gut (-) Was muss ich mit dem Spargel machen Alex (;) Das ist das was ich gar nicht weiß (\_) #00:25:28-9#

A: Also den Spargel waschen (,) #00:25:30-6#

TP: Mhm (,) #00:25:32-1#

A: Enden abschneiden (,) #00:25:34-0#

TP: Mhm (,) #00:25:33-6#

A: Und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden (\_) #00:25:35-3#

TP: Passt (\_) Gut (,) #00:25:36-4#

A: Also die hinteren Enden die holzigen (\_) #00:25:38-0#

TP: Mhm (,) Und in was für einen Topf kommt das insgesamt (?) In passt eine Pfanne (?) Eine normale große (?) #00:25:44-9#

A: Ähm (,) Ah da steht ÖL in einem Wok oder großen Topf erhitzen (\_) #00:25:54-9#

TP: Mhm (,) Ja sowas hätte ich natürlich auch (,) (smalltalk) So (\_) Magst du mir mal der Reihe nach (,) Ah du wir haben bei der Paprika das ähm das Pesto vergessen (\_) Naja egal schauen wir zum Schluss ob (unv.) #00:26:53-4#

A: Ähm für was haben wir das nochmal ver- #00:26:53-8#

TP: Für die getrockneten Tomaten (;) #00:26:55-2#

A: Achja stimmt (\_) #00:26:56-3#

TP: Ach (-) Du das passt schon (\_) Das schmeckt schon (\_) Ähm (,) Dann kann dann jeder selber noch Pesto drübertun (\_) Wie viel Spargel war denn das (?) Ah ja passt genau (\_) Gut (,) #00:27:27-5#

A: Das waren 500 Gramm (\_) #00:27:28-2#

TP: Passt (-) (smalltalk) So (\_) In drei Zentimeterstückchen (,) Ah ich glaube das (-) Naja schauen wir mal ob die Pfanne reicht (,) Wie kriegt man den durch (?) Was muss man mit dem Spargel machen (?) #00:30:07-4#

A: Ähm (-) Moment (,) Ich schau mal (,) #00:30:36-1#

TP: Könntest du einen Wecker stellen Alex (,) #00:30:35-6#

A: Ja (,) #00:30:36-0#

TP: Nein du hast gerade kein Handy gell (,) #00:30:37-6#

A: Nein ich hab einen Wecker da (\_) Kann ich machen (\_)  
 #00:30:40-5#

TP: Cool (\_) Auf zwanzig Minuten (\_) Ah und kannst du schauen ob das Umluft oder Heißluft war bei dem 200 Grad (,) #00:30:57-9#

A: Ähm (,) Da steht jetzt nichts dabei (\_) #00:31:06-9#

TP: Gut (\_) Dann mach ich Heißluft (\_) Ja (\_) Wird schon passen (\_) Nein ich mache Umluft dann geht es schneller (\_) Passt (\_) #00:31:19-7#

A: Also (-) Normal (-) Ich les es mir nochmal genau durch (\_) #00:31:26-1#

TP: Mhm (?) #00:31:56-5#

A: Ja steht jetzt (,) nicht EXplizit da wann man ihn hinzufügen muss (,) Aber (-) Der letzte Satz ist alles bei mittlerer Hitze circa fünfzehn Minuten köcheln lassen (\_) Also ich schätze mal (-) dass dann auch der Spargel gemeint ist (\_) #00:32:11-2#

TP: Mhm (,) So (\_) Der Spargel wäre geschnitten (\_) #00:32:17-1#

A: Jawohl (\_) #00:32:19-8#

TP: Und ich glaub ich brauch doch einen großen Topf (\_) Oder (?) Weil da kommt jetzt noch vierhundert Gramm Kartoffeln rein (\_) #00:32:25-7#

A: Ja (-) Also da kommt jetzt (-) Also das war jetzt eigentlich Schritt sieben (,) Was wir gemacht haben (,) #00:32:29-5#

TP: Passt (-) (lacht) #00:32:32-0#

A: (lacht) #00:32:32-7#

TP: Ja passt (\_) #00:32:33-3#

A: Passt ja (\_) Genau also (-)  
 #00:32:36-4#

TP: Ich koche nie (-) also ich koche selten nach Rezept (\_) Mehr so zur Freude (;) So (;) Mhm (,) Also Schritt sieben ist erfüllt (\_) Was wäre denn Schritt eins gewesen (,) #00:32:57-6#

A: Schritt eins wäre die Kartoffeln schälen (,) #00:32:58-6#

TP: Mhm (,) Und in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden (\_) Wenn ich die dünner schneide (-) geht es schneller oder (?) #00:33:06-0#

A: In der Regel (,) Ja (\_) (smalltalk) #00:38:23-5#

TP: Ähm (;) Zwei Zentimeter dicke Würfel waren das ursprünglich gell (?) #00:38:29-6#

A: Genau ja (\_) (smalltalk) #00:40:54-4#

TP: So (\_) Wie wäre der zweite Schritt (\_) #00:40:58-6#

A: Ähm Paprika waschen entkernen (,) Und in zwei Zentimeter langen Streifen schneiden (\_) #00:41:04-1#

TP: Das sparen wir uns (,) weil wir haben keine Paprika (,) Ähm (-) Ich hätte jetzt einfach (-) Die Zucchini noch reingetan (\_) Oder kommt (-) Nein ich habe heute schon Zucchini gehabt (;) Die Tomat- (,) Weißt was das lassen wir einfach weg und schauen zum Schluss wie es schmeckt (;) #00:41:19-1#

A: Oder so ja (;) #00:41:21-8#

TP: Passt (\_) Ähm gut dann (,) #00:41:25-2#

A: Den Knoblauch halbieren (,) schälen und (-) ihn fein hacken (,) #00:41:26-6#

TP: Mhm (,) Passt ist gemacht (,) #00:41:29-1#

A: Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden (,) #00:41:30-5#

TP: Wie viel Zwiebel (?) #00:41:32-8#

A: Ähm (,) Was haben wir da (,) Eine rote Zwiebel (\_) #00:41:36-0#

TP: Eine (?) #00:41:36-6#

A: ROte (;) Zwiebel (;) #00:41:39-7#

TP: (lacht) Passt (\_) Jaja nein nein (\_)  
 #00:41:47-9#

A: Ich verstehe nicht warum sie da rot extra hinschreiben (\_) #00:41:48-3#

TP: Die schmecken angeblich nach noch mehr (;) #00:41:50-5#

A: Ja (,) #00:41:50-8#

TP: ja (-) #00:41:51-5#

A: Ok (,) #00:41:53-1#

TP: Oder schauen cool aus (\_) Vielleicht ist es auch das (\_) So (\_) Darf ich den (-) Magst du mal rausfinden (,) Ob ich die Kartoffeln schon zum Spargel in den Topf hauen darf (\_) Ob es da irgendwas gibt (;) In den Folgeschritten (\_) #00:42:10-2#

A: Ähm (,) Ja (,) Moment (,) Genau also da (-) In dem Schritt zehn (,) oder im (\_) späteren Schritt (,) heißt es (-) nachdem man zunächst so Gemüse Knoblauch Zwiebel und so weiter im Wok oder großen Topf erhitzt hat (,) #00:42:25-1#

TP: Mhm (,) #00:42:26-8#

A: Dann soll man die Kartoffeln dazugeben und ebenfalls kurz anbraten (,) So fünf Minuten (?) #00:42:30-8#

TP: Was tut man zuerst erhitzen (?) #00:42:33-0#

A: Ähm (?) Also zunächst Öl in einem Wok oder großen Topf erhitzen (,) Knoblauch Zwiebeln und Ingwer anbraten (,) #00:42:38-3#

TP: Mhm (?) #00:42:39-9#

A: Dann die Kichererbsen abtropfen lassen und auch in den Wok geben (,) #00:42:42-1#

TP: Mhm (?) #00:42:43-9#

A: Dann die Kartoffeln dazugeben und (-) circa fünf Minuten anbraten lassen (\_) #00:42:46-9#

TP: Ok (\_) Ich werde dich nachher nochmal fragen (\_) (lacht) #00:42:48-8#

A: Ja (-) #00:42:49-9#

TP: Aber für den nächsten Schritt bin ich jetzt informiert (\_) Passt (-) Das macht echt Sinn dass das eine Maschine irgendwann macht (,) weil du musst echt fünf Mal das gleiche beantworten (;) (smalltalk) So (\_) Wie viel Ingwer brauche ich (\_) #00:44:37-2#

A: Ingwer (,) Ein walnussgroßes Stücke (\_) #00:44:44-5#

TP: Geschälte oder mit Schale (\_) (lachend) #00:44:47-3#

A: Genau Ingwer schälen und fein hacken (\_) #00:44:48-6#

TP: Achso nein nein ich mein von der Größe (;) #00:44:50-8#

A: Achso (;) #00:44:50-6#

TP: Ja da nehm ich mal die Hälfte (;) (lacht) Diese Mengenangaben ich sag es dir (\_) Also (-) (smalltalk) Ist das walnussgroß (?) (unv.) Nein ich glaub da brauchen wir ein bisschen mehr (;) (smalltalk) Also jetzt brate ich an (\_) Zwiebel Ingwer Knoblauch (\_) #00:48:18-2#

A: Genau also Zwiebel Knoblauch Ingwer (,) Und ja zuvor wäre noch die Chilischote (;) aber gut haben wir eh nicht (\_) #00:48:38-3#

TP: Ah warte welches Öl sollte ich da hernehmen (?) Steht da was (?) #00:48:44-4#

A: Pflanzenöl steht da (\_) #00:48:44-5#

TP: Gut (,) Gibt es ein anderes Öl (,) (unv.) #00:48:51-2#

A: Nein weil da jetzt drei Esslöffel steht (,) Aber das kann ich mir jetzt nicht vorstellen (,) dass das für Topf erhitzen sein soll (\_) #00:48:58-1#

TP: Das wäre ein bisschen viel (,) Naja (-) Dann tu ich noch ein bisschen was rein (,) Gut (\_) #00:49:02-6#

A: Ja (\_) #00:49:02-9#

TP: Dann schmeckts (,) (lacht) Ähm (-) Anbraten oder (?) Steht da (-) #00:49:13-0#

A: Genau (\_) Ja (\_) (smalltalk) #00:50:26-0#

TP: Eigentlich tut man doch den Knoblauch nicht anbraten oder (?) Eigentlich bratet man doch Zwiebeln an und tut den Knoblauch erst dann dazu weil der sonst bitter wird (\_) Magst du das mal googeln (?) #00:50:34-5#

A: Ja (-) (Wecker klingelt) Also da (-) #00:51:32-8#

TP: Ja (-) Schaut gut aus (-) #00:51:33-7#

A: Steht jetzt (-) #00:51:35-0#

TP: Steht da daran woran man erkennt wann die durch sind (?) #00:51:40-3#

A: Ne (;) #00:51:41-9#

TP: Du ich glaube das passt (\_)  
 #00:51:47-1#

A: Ja (\_) Schaut gut aus (\_) Also da steht je früher man Knobi an die Speise gibt (,) desto eher verfliegt er (\_) #00:52:12-1#

TP: Was desto eher (?) #00:52:13-1#

A: VerFLIEGT er (\_) Also erst beim Anbraten was für den Grund und später (unv.) Also zum Anbraten etwas für den Grund (,) und später noch ordentlich was (\_) #00:52:25-1#

TP: Mhm (?) Gut (\_) #00:52:27-2#

A: Ja (;) #00:52:30-1#

TP: Da tu ich jetzt ein bisschen was rein (,) Was kommt denn nach dem Anbraten (?) #00:52:41-4#

A: Also (-) Dann die Kichererbsen abtropfen lassen und auch in den Topf geben (\_) #00:52:46-6#

TP: Mhm (,) (smalltalk) So (\_) Ja ausgezeichnet (,) 150 Gramm (,) #00:54:37-4#

A: Perfekt (,) #00:54:39-7#

TP: Geht nicht besser (,) (smalltalk) So (\_) Die sind angebraten (,) Kichererbsen (\_) #00:55:41-9#

A: Dann die Kartoffeln dazugeben (,) #00:55:42-8#

TP: Mhm (,) #00:55:43-3#

A: Und ebenfalls kurz anbraten (\_) Circa fünf Minuten (\_) #00:55:48-4#

TP: Also Kichererbsen und dann auch gleich Kartoffeln (\_) #00:55:51-9#

A: Genau (\_) #00:55:51-9#

TP: Gleichzeitig (?) #00:55:53-2#

A: Also steht jetzt nicht da dass man eine gewisse Zeit warten muss (-) aber (-) #00:55:56-1#

TP: Perfekt (\_) Jetzt bin ich gespannt ob meint Turmsystem hier aufgeht (,) Ja (\_) (lacht) Da ist noch ein Salatblatt (;) (smalltalk) Was wäre der nächste Schritt (?) #00:58:26-7#

A: Ähm (-) (unv.) Kokosmilchdosen öffnen (,) #00:58:30-1#

TP: Ah ja passt perfekt (,) Mhm (?) Wie viel Flüssigkeit wäre das insgesamt (?) #00:58:38-8#

A: Also bei Kokosmilch waren es 400 Milliliter (\_) Also da heißt es quasi das Kokoswasser immer unten am Boden absetzt ein kleines Lich mit den Fingern in die Kokosmasse drücken damit ihr das Wasser zuerst in den Wok geben könnt (\_) #00:58:48-7#

TP: Aha (\_) #00:58:49-0#

A: Das Wasser sollte circa vier (unv.) einköcheln, dann den Rest der sämigen Kokosmilch sowie den Orangensaft zugeben (\_) #00:58:55-2#

TP: Mhm (,) #00:58:56-0#

A: Dann alles bei mittlerer Hitze circa fünfzehn Minuten köcheln lassen (\_) #00:59:02-0#

TP: Also ich (-) ah das ist SAUERrahm (\_) (lacht) #00:59:07-2#

A: Also Schlagrahm habe ich auch da (\_) #00:59:08-0#

TP: Du hast auch Schlagrahm (\_) Genau (\_) Nehmen wir mal den (,) Also (\_) Wie viel (-) Also jetzt habe ich mal 250 Milliliter Sahne (\_) #00:59:17-2#

A: Ok also da wären es jetzt 400 Milliliter Kokosmilch (\_) #00:59:18-7#

TP: Passt (\_) Dann tu ich jetzt noch ein bisschen Wasser dazu (\_) Dann haben wir jetzt 400 Milliliter Flüssigkeit (\_) Dann (\_) Wie viel Orangending wäre das (?) #00:59:29-0#

A: Das waren 100 Millili- 100 Milliliter Orangesaft (\_) #00:59:31-8#

TP: Passt (,) Die kriegen wir sogar (,) Der hat jetzt einen Orangensaft gekauft (\_) #00:59:37-1#

A: Ah super (\_) #00:59:39-8#

TP: Super gell (,) (smalltalk) Wie viel Milliliter Orangensaft (?) #01:00:51-6#

A: Äh hundert (\_) #01:00:54-9#

TP: Passt (-) (smalltalk) Ja (\_) Gut (,) So (\_) Und auf welcher Hitze sollte das jetzt (-) #01:01:23-3#

A: Auf mittlerer Hitze (\_) #01:01:24-9#

TP: Mittlerer Hitze (\_) Gut (\_) Jetzt darf ich den Deckel drauftun gell (?) Damit das (-) #01:01:31-9#

A: Genau das Wasser sollte fünf Minuten einkochen (,) dann (-) Den Rest (-) #01:01:36-1#

TP: Mach ich (\_) Ja (\_) Passt (\_) Cool (\_) Also im Moment ist noch über (,) Mozzarella (,) Glaub den könnte man entweder höchstens noch da schnell hintun (\_) Aber ich glaub das passt schon (\_) Äh was kommt denn noch (?) Magst du mal (-) #01:02:06-2#

A: Also das war es eigentlich (\_) #01:02:06-1#

TP: Mhm (?) #01:02:08-0#

A: Zu dem (-) Vermutlich muss man den dann auch gleich mit reintun (\_) #01:02:11-5#

TP: Mhm (?) Ok (;) #01:02:11-8#

A: Also (-) Steht jetzt nicht explizit da (,) Aber da jetzt nichts mehr kommt (,) Da drüben der Spargel drin ist (,) Schlussfolger ich (-) #01:02:21-8#

TP: Passt machen wir (\_) Von Gewürze war jetzt auch nichts drin gell aber die tu ich jetzt einfach schon noch dazu (\_) #01:02:30-6#

A: Gut (unv.) einige Blätter Basilikum (\_) #01:02:32-7#

TP: Ah (?) #01:02:33-0#

A: Currypulver (,) #01:02:33-6#

TP: Ach ja (\_) Ok (\_) #01:02:35-7#

A: Salz Pfeffer (\_) #01:02:36-8#

TP: Gut (\_) (smalltalk) Die Flüssigkeit bedeckt jetzt nicht ganz alles (\_) Macht das was (?) #01:04:10-3#

A: Ähm (-) Steht jetzt nichts dazu (-) Drin (\_) Glaube aber nicht (\_) #01:04:18-3#

TP: Gut (\_) Passt (\_) #01:04:19-6#

A: Also (-) Hab jetzt keine Ahnung aber (-) #01:04:22-9#

TP: Das kann ich nicht beantworten (\_) (lacht) Genau (\_) Das hab ich nicht verstanden (\_) Jetzt ist eigentlich nichts mehr zu tun (\_) Das muss jetzt noch zehn Minuten kochen (,) #01:04:30-2#

A: Genau (\_) Und dann (,) #01:04:47-6#

TP: Ach du dann machen wir noch einen Salat (\_) (smalltalk) Ah warte (\_) Darf ich schon würzen (?) Ich hätte jetzt einfach gewürzt (-) #01:05:37-3#

A: Also da steht auch nichts mehr daz (\_) #01:05:40-2#

TP: Gut (-) (bereitet zu) (smalltalk) Ah ja Salz hab ich drin (?) Pfeffer (\_) Irgendwo war noch Zitrone gestanden gell (?) Oder oder (-) Warte mal (\_) #01:06:26-5#

A: Ähm (-) Ne (\_) Also Currypulver ist dagestanden (\_) #01:06:28-4#

TP: Ah ja (\_) Mhm (?) Haben wir mal gehabt schauen wir mal (\_) Ja (,) Mengenangabe (-) #01:06:39-1#

A: Zwei Teelöffel (\_) #01:06:41-8#

TP: Gut (,) (bereitet zu) Salz Pfeffer Curry (,) Noch was (?) #01:07:15-7#

A: Einige Blätter Basilikum (\_) #01:07:17-0#

TP: Jetzt schon (?) #01:07:18-3#

A: Ähm (-) Ich glaube also wenn ich jetzt die Bilder so anschaue ist das eher zum Dekorieren (\_) #01:07:23-8#

TP: Gut (\_) Passt (\_) (lacht) (smalltalk) Perfekt (\_) Du dann fange ich jetzt schon das zusammenräumen an oder (?) #01:08:01-8#

A: (verabschiedung und Bedanken)