###comment\_start###

zwecks Konsistenz in Zukunft: anstatt Pausen sagen, was passiert...

Pausen markieren nur Sprechpausen in denen ansonsten nichts weiter passiert.###comment\_end###

A: (einweisung) #00:00:50-1#

TP: Ok (\_) Also ich hätte jetzt mal vor (,) mit der Mozzarella und den Tomaten praktisch einen Tomatensalat zu machen mit (.) Mozzarellascheiben drin (\_) So(\_) Mit den (-) mit den (-) äh Spargel den muss man abschälen und dann kochen (\_) Das weiß ich auch (,) (..) Wo ich mir jetzt nicht sicher bin (,) Also ich möchte auf jeden Fall eine Soße dazu machen zu dem Spargel (?) #00:01:28-0#

A: Ja (,) #00:01:29-2#

TP: Weil das Couscous so viel ich weiß ist eine ziemlich trockene Angelegenheit also brauchen wir da eine gute Soße dazu (?) (..) Und zur Soße gehört normalerweise ein wenig Sahne ein wenig Crème fraîche (..) und dann tu ich noch Kidneybohnen rein und die Paprika (\_) Und Ding (\_) Ja jetzt äh (.) da bin ich mir jetzt nicht sicher (\_) Kann man jetzt kann man jetzt die (-) na (-) äh die Zucchini (-) kann man die ungekocht muss man die vorher kochen oder kann man die roh dann (..) da mit wenn ich jetzt die Soße da mache (\_) Natürlich weil die Paprika tu ich auch roh rein (\_) Ja kannst mal fragen also die Zucchini (?) Ob man die irgendwie vorbraten muss oder so (\_) #00:02:35-5#

A: Ok (?)(..) Ähm(.) #00:02:40-6#

TP: Also ich bin jetzt ein ziemlicher ANfänger (-) Deswegen stelle ich jetzt vielleicht auch ganz einfache Fragen (?) Aber ähm (...) Sagen wir mal so (\_)Die SOße (;) Ich habe ja schon gewisse Probleme dass ich da eine gescheite Soße zusammenbringe was ich da eigentlich alles brauche damit das überhaupt eine Soße wird (\_) Ähm (...) Also Frage wäre (-)(...) Irgendwie für eine Gemüsesoße (-) wie ich eine GeMÜsesoße mache ja(,) Keine Ahnung (\_) Eine Soße mit Gemüse drin (\_) Wie man die zubereitet (\_) Also wie man einen Spargel zubereitet das weiß ich (\_) Äh aber also ehrlich gesagt diese Soße zu machen da hab ich was brauch ich jetzt da dazu(\_) Da da da findest kannst du mir da was (-) #00:03:45-7#

A: Also was (-) #00:03:46-5#

TP: Also ich will eine SOße machen (?) Eine Soße mit Schlagsahne und Crème fraîche mit den Kidney also wie soll ich sagen ähm Kidneybohnen Zucchini drin aber wie macht man so eine GeMÜsesoße oder ja Soße einfach eine Soße (\_) Soße mit GeMÜse (\_) #00:04:06-6#

A: Ok (\_) Ich schau mal (,) #00:04:09-6#

TP: Dann schneid ich das schon mal alles und wasche (\_)(wäscht und schneidet) #00:04:34-9#

A: Also für eine Gemüsesoße bräuchte man einen Bund Suppengemüse eine Zwiebel eine Knoblauchzehe Butter Gemüsebrühe Salz und Pfeffer (\_) #00:04:46-6#

TP: Gemüsebrühe Salz und Pfeffer (,)(...) Ok (\_) Gemüsebrühe brauchen wir auf jeden Fall (,) und was was steht noch da (?) #00:04:59-3#

A: Also also da steht für eine wohlschmeckende Gemüsesoße benötigt man für vier Personen nicht mehr als einen Bund Suppengemüse eine Zwiebel eine Knoblauchzehe vierzig Gramm Butter 400 Milliliter Gemüsebrühe und etwas Salz und Pfeffer (\_) #00:05:13-1#

TP: Und die vierzig Gramm Butter ist das dann zum (.) äh (...) Gut statt Butter statt Butter nehm ich dann Schlagsahne und Crème fraîche (\_)(..) #00:05:28-8#

A: (gibt Hinweis, das TP auch Butter nehmen darf und nicht zwingend alle Zutaten aufbrauchen muss) #00:05:34-2#

TP: Ja (,) Aber so viel ich weiß von der Mama (-) also Crème eine saure Sahne braucht man immer und dann noch ein wenig eine süße Sahne gegebenenfalls (\_)Also sie sagt immer (-) Mit Crème (.) nein ja gut Crème fraîche ist ja auch schon (.) Crème fraîche achso ich muss nicht alle Zutaten nehmen (\_) #00:05:50-2#

A: Nein (\_) Also wie gesagt das muss nicht sein (\_) #00:05:58-8#

TP: Ein So- kannst mal schauen eine Soße mit Schlagsahne Soße mit Schlagsahne und Crème fraîche also weißt schon oder ist das nicht zu viel dann (?) Crème fraîche ODER Schlagsahne (?)Hm (\_) #00:06:38-4#

A: Also ich hab da jetzt im Fall vom Schnitzel in Crème fraîche Sahnesoße etwas gefunden (,) #00:06:44-6#

TP: Ah ja genau (\_) #00:06:45-5#

A: Ähm #00:06:46-5#

TP: Das könnten wir hernehmen ja (,) #00:06:57-9#

A: Da heißt es halt Sahne (..) ähm (20) da heißt es einfach (-) wird zunächst Fleisch und so zubereitet (-) und dann steht da danach Sahne Schmand und Crème fraîche hinzufügen und kurz verrühren (\_) Mit Weißwein und Zitronensaft verfeinern und eventuell nochmal nachwürzen (\_) #00:07:42-0#

TP: Also kann man trotzdem äh (..) der Schmand ist das Gleiche wie saure Sahne (,) #00:07:47-2#

A: Also die ähm (..) Die haben das quasi ähm (..) in einem einer Pfanne haben sie halt auch Fleisch angebraten und gewendet und dann (unv.) Sahne Schmand und Crème fraîche hinzufügen und kurz verrühren (\_) #00:08:18-7#

TP: Also dann probier ich da mal mein Glück (\_)(bereitet zu) Also weiß nicht Kidneybohnen (-)(...) Ich weiß nicht ob das wirklich da dazupasst (\_) Muss ich das unbedingt verwenden (?) #00:09:17-1#

A: Nein (\_) #00:09:17-2#

TP: Muss ich nicht (\_) #00:09:18-5#

A: Nein (\_) #00:09:19-3#

TP: Also Kidneybohnen die verwende ich mal nicht dazu weil da bin ich mir echt nicht sicher ob das da dazupasst (\_) #00:09:31-8#

A: Aber hast du Spargel schon einmal gemacht selber (?) #00:09:35-5#

TP: Äh ich hab den Spargel selber noch nicht gemacht aber die Mama hat diese Woche mal einen Spargel gemacht und da hab ich gesehen dass da ähm (..) äh (..) dass sie den einfach gekocht hat im Wasser (\_) #00:09:47-5#

A: Mhm (?) #00:09:47-7#

TP: Und abgeschält hat (\_) Aber du kannst einmal noch schauen wie lang man den (-) ich weiß nicht wie lange man den Spargel kochen muss (\_)(..) Ob das wie bei den Nudeln ist mit zehn Minuten ungefähr oder länger oder so (,) #00:10:03-6#

A: Ja (\_)(sieht nach) #00:10:29-1#

TP: So (\_) (bereitet zu) #00:10:39-7#

A: Ja so 15 bis 20 Minuten (\_) #00:10:43-6#

TP: 15 bis 20 Minuten (\_) #00:10:44-7#

A: Ja(\_) #00:10:45-0#

TP: Im im äh sprudelnd heißem Wasser oder (-) #00:10:49-3#

A: Ähm ja bringen Sie das Wasser zum Kochen und anschließend den Spargel hineinlegen und (..) bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten (\_) #00:10:57-3#

TP: 15 bis 20 ok (\_) Und kommt da dann noch ein äh äh äh weiß nicht muss man in das Wasser dann ein Salz reintun oder irgend so was (?) (..) Ähm (...) #00:11:11-9#

A: Ähm ins Kochwasser kommt Salz äh (\_) #00:11:15-8#

TP: Ok (\_)(bereitet zu) So(\_) Zucchini hab ich noch NIE gemacht (\_) Ähm kannst du mal schauen ob man Zucchini abschälen muss (?) Oder ob man die nur abwascht (?) Oder die anmacht (?)(..)Oder ob das ist wie bei der Gurke dass man da so abschälen tut (,) (unv.) #00:11:58-2#

A: Zucchini abspülen (-) trocknen tupfen und die Enden abschneiden (\_) #00:12:02-2#

TP: Und die Enden abschneiden ok (\_) Also man braucht es nicht schälen wie eine Gurke (\_) #00:12:07-1#

A: Ne (\_) (TP bereitet zu) #00:12:56-6#

TP: Wie lange sind wir schon unterwegs (?) damit ich (-) 15, zwanzig Minuten muss der Spargel kochen dass ich ungefähr weiß (...) (bereitet zu) #00:13:14-0#

A: Viertel Stunde haben wir (\_) (TP fragt, was in Experiment erlaubt ist) (TP bereitet weiter zu) #00:14:14-8#

TP: Wie ist denn das eigentlich mit dem Couscous (?) Wie lange muss denn der (-) (...)(bereitet weiter zu) Ok (\_) (bereitet weiter zu)(stellt Frage, ob man alle Zutaten verbrauchen muss - Antwort nein) So (\_) (...) Also (\_) Salat machen wir zum Schluss (,) ähm (-) dann brauch ich zwei Wassertöpfe (,) (holt Töpfe) Wie viel Gramm Spargel nimmt man da pro Person normalerweise (?) #00:17:20-9#

A: Ähm (?) #00:17:22-0#

TP: Was heißt es da (?) #00:17:41-8#

A: Also im Allgemeinen als Hauptgericht 500 Gramm weißen Spargel pro Person (\_) #00:17:47-3#

TP: FÜNFhundert Gramm weißen Spargel pro Person (?) Sackaradi (\_) #00:17:50-6#

A: Als Hauptgericht ja (\_) #00:17:52-4#

TP: So viel (\_) (räumt auf) Ok (\_) Also 500 Gramm pro Person (?) Wir haben ja jetzt da (..) bloß (..) 500 Gramm für VIER Personen (,) Äh das macht nichts weil wir kriegen eine üppige Soße (\_)(..) Die Soße wird üppig (\_) #00:18:56-2#

A: Ja (\_) #00:18:58-2#

TP: So (\_) (bereitet zu) Abschälen muss man den schon vorher den Spargel oder (?) Nehm ich mal an (-) #00:19:40-1#

A: Ja (,) #00:19:41-5#

TP: Also den kann man nicht einfach so reinschmeißen (\_) #00:19:43-4#

A: Ne (\_) ne (\_) (TP bereitet zu) #00:20:00-2#

TP: Wie ist denn das da oben mit dem Kopf da (-) muss man den auch (,)(.) muss man den auch zuschneiden (?) #00:20:06-4#

A: Ähm (-) (...) ähm den Schäler beim Spargel unterhalb des Kopfes ansetzen und (.) mit leichtem Druck bis zum Ende der Stange also der soll dran bleiben (\_) #00:20:28-7#

TP: Mhm (,) #00:20:30-9#

A: Und der der soll man eben nicht den Kopf nicht abschälen weil das das Beste vom Spargel ist (\_) #00:20:36-0#

TP: Ok (\_) (TP hat sich geschnitten und A holt Pflaster) (TP fährt mit Zubereitung fort) Kannst du mal noch schauen bei Gemüsebrühe wie viel Wasser dass man da nimmt (?) Also wir haben ja so ein GemüsePULver da (,)(.) Ähm (.) Also so ein jetzt wart mal oder steht das da drauf (?) (sucht und findet Gemüsebrühe) 20 Gramm mit einem Lit- Ok (\_) Da steht schon was (\_) 20 Gramm mit einem Liter kochendem Wasser aufgießen (\_) Ja das passt (\_) Als Basiswürze für Suppensoßen und Eintöpfe oder zum Würzen von Salaten (,) Nudeln und so weiter ja (\_) (bereitet weiter zu) So jetzt haben wir es dann gleich (\_) (schält weiter den Spargel) Äh mist (\_) Ok (,) zwei noch (\_) (unv.) (schält weiter) So (,) (..) Warum muss man den eigentlich schälen (?) #00:29:51-0#

A: Hm (?) #00:29:51-8#

TP: Ich sage warum muss man den schälen weil der so eine harte Haut hat oder (?) #00:30:22-7#

A: Ähm (...) Weil es hart ist und weil es wohl die Bitterstoffe in der Schale sind (\_) #00:30:32-2#

TP: Äh Bitterstoffe (?) #00:30:33-4#

A: Mhm (bejahend) #00:30:34-1#

TP: Achso das ist wie bei der Kartoffel dann wo (Dialekt für 'oder'?) (?) #00:30:37-2#

A: Ja (\_) #00:30:37-4#

TP: Die hat ja auch irgendwie ist die GIFtig oder irgend so was oder (-) Auf jeden Fall nicht optimal (\_) So (\_) Ok (\_) Also das brauchen wir auch nicht haben wir gesagt (...) ähm (..) jetzt brauch ich einen großen Topf (?)(sucht Topf) Das mein ich ist schon bald unser größter da (\_) (...) Hm (\_) (holt Topf) Da passen sie rein ok (\_) Äh wie viel Wasser muss man da nehmen (?) Äh (-) #00:31:54-4#

A: Kochen (?) #00:31:55-0#

TP: Wenn man den Spargel kocht wie viel WASSer braucht man da (?) #00:31:57-9#

A: Ähm (-) #00:32:02-2#

TP: Also (-) #00:32:02-3#

A: Also da steht geben Sie alle Zutaten in eine ausreichend großen Topf und bringen Sie das Wasser zum Kochen (\_) #00:32:09-5#

TP: Mhm (?)(..) Also zuerst das Wasser und dann (?) Äh (-) #00:32:17-7#

A: Genau anschließend den Spargel hineingeben (\_) #00:32:20-2#

TP: Ach schon gleich von Anfang an (;) #00:32:21-7#

A: Ne anschließend (\_) #00:32:22-8#

TP: Achso zuerst zuerst äh äh (-) #00:32:25-4#

A: Kochen dann (-) #00:32:26-1#

TP: Also zuerst muss das Wasser sprudeln (\_) #00:32:27-8#

A: Genau (\_) Und dann den Spargel rein (\_) #00:32:37-7#

TP: Und wie viel Salz muss da rein (?) So Prise oder (?) Wahrscheinlich (;) #00:32:42-0#

A: Ähm (?) Moment (-) (sucht) Also steht keine Mengenangabe da (\_) #00:33:46-8#

TP: Keine Mengenangabe (\_) Dann mach ich es nach Gefühl (,) Bei der Menge würde ich mal sagen ähm Teelöffel so gefühlsmäßig (\_) So (\_) Und dann den Gemüsebrühe (?) Also (\_) (...) Wo ich mir echt nicht sicher bin ob man das das jetzt zuerst anbraten muss (\_) oder nicht (\_) Oder ob das einfach halt dann in der Soße mit DRIN ist (\_) Dass man das Gemüse schon ein bisschen ANbraten muss (\_) #00:34:36-1#

A: Ok (?) #00:34:36-9#

TP: Hm (?) #00:34:37-5#

A: Was (-) #00:34:40-4#

TP: Ähm (-) Und dann erst äh (...) wie Champignon und Zwiebel und so die werden ja vorher ein wenig angebraten irgendwie (\_) Ach ich tu es jetzt mal anbraten (\_) Ich weiß zwar nicht ob das richtig ist aber ich tu es jetzt einfach mal (\_) Also muss man (?)(.) muss man äh (.) muss man wenn man (..) wenn man Paprika oder Zucchini für eine Soße in eine Soße gibt muss das vorher angebrate werden (?) #00:35:50-6#

A: Also ich hab jetzt da was gefunden zu (-)(.) Pasta mit Zucchini-Paprika-Soße (-) #00:35:55-2#

TP: Mhm (?) (bejahend) Das könnte passen ja (,) #00:35:57-5#

A: Und da steht Zucchini Paprika (.) waschen und in Würfel schneiden in eine Pfanne geben und mit Wasser andünsten (\_) Es sollte immer genügend Wasser in der Pfanne sein damit das Gemüse nicht anbrennt (\_) Gegebenenfalls nachgießen (\_) #00:36:11-0#

TP: Mit WASSer andünsten (\_) #00:36:12-0#

A: Mhm (bejahend) (,) #00:36:13-6#

TP: Mhm (,) Ok (,) (füllt Wasser in Topf oder Pfanne) Also auch in heißes Wasser geben oder (?) Und andünsten dann (\_) #00:37:11-6#

A: Zucchini und Paprika waschen (,) in Würfel schneiden in die Pfanne geben und mit Wasser andünsten ja (\_) Sollte immer genügend Wasser in der Pfanne sein (\_) #00:37:18-3#

TP: Mhm (,) Ich tu trotzdem einmal ein bisschen Butter dazu (\_) (unv.) //Aber// #00:37:34-8#

A: //Ok (\_)// #00:37:34-9#

TP: Fett und Fett und Ding ist AUCH scheiße (\_) Fett und Wasser (\_) #00:37:39-5#

A: Ja (\_) #00:37:40-0#

TP: So viel ich weiß (\_) #00:37:40-8#

A: Ja nein das (-) #00:37:41-5#

TP: Kann man nicht machen also muss man (unv.) muss ich beim Wasser bleiben (\_) (füllt Wasser in Behältnis) So (\_) Also tun wir alles einmal (-) (schaltet Herd ein) Jetzt bin ich gespannt (\_) Ob er das packt (\_) Wenn ich gleichzeitig auf drei koche (-) (lachend) #00:38:26-9#

A: (lacht) #00:38:33-9#

TP: Also das hätten wir jetzt schon einmal (?) (sucht und holt Topf) Der ist zu klein (?) Der ist zu groß (?) Der passt (\_) Der passt auch (\_) Ok (\_) Wie ist jetzt das mit dem Couscous (?) Den Viertel Liter Wasser (\_) So (\_) Oh (\_) Muss ich ja (-) Ein Viertel Liter Wasser (\_) Weiß ja gar nicht wie viel Wasser dass ich da drin hab (\_) In dem Couscous (\_) (unv.) Mein ich muss ich weg tun (\_) (bereitet zu) Äh ist jetzt das für eine Person oder für mehr (\_) Drei bis vier Portionen (\_) Ein Viertel Wasser (,) Da brauch ich aber nicht so viel (\_) Ist kein so ein großer Topf (\_) Also (\_) Ein Viertel Liter Wasser (?) (füllt Wasser rein) ein Viertel Liter Wasser (-) ein Esslöffel Öl (,) (..) ein Esslöffel Öl (,) (fügt Öl hinzu) Ok (?) Und ein Teelöffel Salz (\_) Teelöffel Speisesalz (\_) (gibt Salz hinzu) So (\_) (...) Äh (-) Was wollte ich jetzt eigentlich jetzt da machen (\_) Ach ja (-) Andünsten (\_) Kannst einmal schauen Alexander Andünsten was das eigentlich genau bedeutet (?) #00:41:49-4#

A: Ja (\_) #00:41:51-1#

TP: Bin jetzt im Kochen ziemlich unbewandert (?) deswegen weiß ich nicht genau wie lange man das dann kochen muss oder so (\_) Oder dünsten muss (\_) #00:42:21-9#

A: Dünsten ist eine Zubereitungstechnik der Kochkunst bei der rohe Lebensmittel ohne oder mit nur wenig zusätzlicher Flüssigkeit geGArt werden (\_) Als Flüssigkeitszugabe werden neben Wasser auch Wein Brühe und Fond und teilweise auch Fett verwendet (\_) Besonders geeignet für das Dünsten sind Lebensmittel mit gewissem Wassergehalt wie Fisch (,) Gemüse helles Fett (,) collagenarmes Fleisch und so weiter (\_) #00:42:43-3#

TP: Mhm (,) (bereitet weiter zu) So (\_) Äh (.) (unv.) Couscous (,) (...) 250 Gramm Couscous (\_) Muss ich jetzt da zurückschalten da hinten (?) Sonst kocht das über (\_) (hantiert) Muss ich schnell nochmal wegtun (\_) (unv.) Äh (-) (bereitet zu, macht weitere Handgriffe) So (\_) (gibt Couscous hinzu) Ok (,) (...) Jetzt können wir da den Spargel reintun (?) So und jetzt zurückschalten (,) Und jetzt äh (-) Viertel Stunde hast du gesagt oder (?) #00:45:36-4#

A: Ja (\_) #00:45:36-6#

TP: Viertel Stunde bis zwanzig Minuten (\_) #00:45:38-0#

A: Ja (\_) #00:45:39-3#

TP: So und den Couscous (,) wie war jetzt das wieder (-) den Couscous (-) (.) den Topf vom Herd nehmen Couscous vorsichtig einrühren (\_) Zwei Minuten quellen lassen (\_) (bereitet zu/kocht) So (?) Vorsichtig einrühren (?) (rührt ein) So (\_) Äh weißt du noch wie lange das Dünsten geht (,) steht da auch was drin (?) #00:00:09-5#

A: Ähm (-) (..) ne da heißt es einfach bloß andünsten (\_) #00:00:18-6#

TP: So (\_) Was brauchen wir jetzt noch (?) Eine SOße brauchen wir noch genau (\_) (holt Kochutensilien) Also wir schon langen für die Soße (\_) Ähm (\_) (...) Naja ein Liter (-)(.) ein Lit- zwanzig Gramm (\_) Ein gehäufter Esslöffel (\_) Das messen wir genau (,) Wo hab ich mein Ding (,) Messgerät (-) (misst) So (\_) Ok (?) Und ein Liter Wasser hat es geheißen oder (?) (misst ab) In einem Liter kochendem Wasser aufgießen (\_) (lässt Wasser in Behältnis rein) Halt das ist ja bloß ein halber Liter (\_) Aber ein Liter Soße das ist ein bisschen arg viel (\_) #00:02:06-3#

A: Schon ja (\_) #00:02:11-9#

TP: Das ist jetzt ein halber Liter (?) Bisschen mehr als ein halber Liter sollte es schon sein (\_) (...) Null sechs mach ich (\_) Null sechs (,) So (\_) Obwohl (;) Das ist ganz schön viel (\_) Da kommt ja Sahne noch rein (,) Null sechs (,) nein ich tu doch noch ein wenig was rein (\_) So viel kommt es mir jetzt trotzdem nicht vor (\_) (fügt noch Wasser hinzu) Also einen dreiviertel Liter habe ich jetzt genommen (\_) Dreiviertel Liter (,) Achso halt (\_) Zuerst wollte ich noch (,) Da heißt es jetzt fertig garen bei schwacher Hitze (\_) Drei Ess- drei Haselnuss (gibt es hinzu) Na geh rein (\_) Na (,) So (\_) Bei schwacher Hitze fertiggaren (\_) Jetzt habe ich nicht aufgeschaut wie lange dass man den Ding schon drin haben (\_) Verflixt (\_) Na fünf Minuten waren es bestimmt schon (\_) Mache ich jetzt mal zehn Minuten Restzeit (\_) (bereitet weiter zu) Äh wo ich noch ein bisschen unsicher bin ist (,) wie man die Soße macht (\_) Also (-) äh wie man praktisch die SOße zubereitet (\_) #00:05:49-4#

A: Welche Soße (?) Also (-) #00:05:50-6#

TP: Äh (-) äh (\_) Praktisch eine Sahnesoße oder Gemüse-Sahne-Soße oder (-) also so so wie gerade mit der Pasta da wo du gesagt hast (..) ähm (..) weißt schon mit der Pasta mit der mit der Sahnesoße dazu (\_) #00:06:06-3#

A: Ähm (-) Das war Zucchini-Paprikasoße (\_) #00:06:10-1#

TP: Ja genau (\_) #00:06:11-0#

A: War aber Zucchini-Paprikasoße (\_) War jetzt keine war jetzt saure Sahne drin aber das (-) #00:06:39-2#

TP: So wart mal (,) (räumt auf) So (\_) (bereitet zu) Also der COUScous ist eigentlich ganz gut geworden jetzt muss ich sagen (\_) (bereitet zu, probiert) So (\_) Das ist fertig (\_) Bloß noch einen Deckel drauf (?) Ok (\_) (kocht und bereitet zu) Ähm (-)(..) Den Mozzarella da beim Mozzarella das Wasser kommt weg gell und das wird dann bloß so geschnitten (;) #00:08:57-2#

A: Ja (\_) #00:09:48-2#

TP: Ach ja (,) Äh kannst einmal noch schauen (.) äh (-) wann der Spargel durch ist (?) Also weißt schon beim Kuchen da sticht man ja manchmal so rein (?) Wann WIE kann man feststellen dass der Spargel (\_) (...) gut (.) DURCHgekocht ist oder so (\_) ja (\_) #00:10:04-9#

A: (unv.) Man soll nach zwölf Minuten den GARpunkt überprüfen (\_) #00:10:08-8#

TP: Und wie überprüft man den (?) #00:10:10-4#

A: Ähm (-) (sucht) ähm (-) mit einem Küchenmesser in das Ende einer Spargelstange stechen wenn das Spargel an der DICKsten Stelle weich ist (,) (..) aber noch etwas Widerstand bietet ist er gar (\_) #00:10:32-3#

TP: Ok (\_) Also mit einem KÜchenmesser (,) (holt Messer) Hab ich da schon einen Esslöffel Salz rein (?) Ich glaube nicht (\_) Nein da kommt ja die Bouillon rein da brauch ich keinen Esslöffel (.) Salz (\_) (...) So (\_) Jetzt hab ich es bald (\_) (smalltalk) Upsala (\_) Jetzt wird es aber heftig (bezieht sich auf kochendes Wasser) Achja jetzt wenn die SOße nicht SÄmig wird (,) was mach ich da (?) Wenn ich zu viel Wasser habe (?) #00:14:03-1#

A: Moment (,) (sucht) #00:14:19-8#

TP: Ich befürchte (,) da gibt es irgendein Bindemittel (\_) #00:14:23-7#

A: Mit Stärke (,) oder mit Butter (\_) #00:14:27-7#

TP: Mit Stärke ja (\_) Genau (\_) (...) Kartoffelstärke (\_) (smalltalk)