TP: Hey Alex (\_) Was könnte ich heute kochen (;) #00:00:18-2#

A: Schauen wir mal (\_) Du könntest beispielsweise Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln machen (,) #00:00:31-9#

TP: Hm (\_) Das habe ich schon einmal gekocht (\_) #00:00:35-6#

A: Ok (\_) Dann schauen wir nach was anderem (,) Spargel-Kartoffelpfanne gäbe es (,) #00:01:01-1#

TP: Uh das klingt lecker (\_) Hey Alex ich möchte Spargel-Kartoffelpfanne kochen (\_) #00:01:07-7#

A: Also die hat (-) Auf Chefkoch ist das hat äh null Bewertungen (,) ähm (-) Und es kommt rein Kartoffeln (,) grüner Spargel (,) grüne Bohnen (,) Erbsen (,) Haya (?) Frühlingszwiebeln Sonnenblumenkerne Bärlauch Zitronensaft Basilikum (\_) #00:01:26-6#

TP: Ich habe den Großteil der Zutaten nicht (\_) Finde etwas anderes das ich kochen kann (\_) #00:01:34-1#

A: Ok (\_) (sucht) Hätte zum Beispiel einen veganen Eintopf mit roten Linsen (,) Kidneybohnen und Kartoffeln (,) Kidneybohnen Kid- äh Kartoffel-Kidneybohnenauflauf (,) Kidneybohneneintopf mit Kartoffeln und Möhren (,) Kartoffel-Mais-Topf mit Kidneybohnen (,) Kartoffeln auf mexikanische Art (,) #00:02:27-2#

TP: Kartoffeln auf mexikanische Art klingt gut (\_) #00:02:30-9#

A: Ok (\_) #00:02:32-2#

TP: Was kommt in Kartoffeln auf mexikanische Art (?) #00:02:33-6#

A: 300 Gramm Schweinefilet (,) 50 Gramm Schinken (,) Öl (,) Zwiebel (,) Knoblauchzehe Tomatenmark (,) Gewürzmischung Kartoffeln Brühe (,) Mais aus der Dose (-) Kidneybohnen aus der Dose (\_) #00:02:49-5#

TP: Auch hier habe ich keine Zutaten (\_) Hm (\_) Finde Rezepte für Risotto (\_) #00:03:11-5#

A: Genau also Risotto hätte ich Risotto alla milanese (,) #00:03:16-1#

TP: Was kommt in (-) Risotto alla milanese (,) #00:03:20-3#

A: Da kommt Reis (,) eine klein geschnittene Schalotte (,) eineinhalb Liter (-) also für vier Portionen eineinhalb Liter Hühnerbrühe (,) Butter Weißwein Safranfäden Butter Parmesan Salz und Pfeffer (\_) #00:03:37-2#

TP: Das könnten wir hinkriegen (\_) #00:03:37-9#

A: Sehr geil (\_) #00:03:40-2#

TP: Gehe die Zutatenliste durch (\_) #00:03:42-7#

A: Ok (\_) Zutatenliste bei vier Portionen sind 300 Gramm Reis (,) #00:03:48-6#

TP: Check (-) #00:03:50-9#

A: Eine klein geschnittene Schalotte (,) #00:03:53-6#

TP: Zwiebel check (;) #00:03:55-8#

A: Eineinhalb Liter Hühnerbrühe (,) Kein Instant (,) #00:04:01-5#

TP: Ersetze kein Instant durch Instant (\_) #00:04:09-2#

A: Äh vierzig Gramm Butter (,) #00:04:19-6#

TP: Könnte hal- könnte genug sein (;) #00:04:23-7#

A: Passt (\_) Dann äh hundert Milliliter Weißwein (,) #00:04:38-9#

TP: Check (-) #00:04:38-6#

A: Dann (-) Ein Esslöffel Safranfäden (,) Beziehungsweise mindestens dreißig Fäden (,) #00:04:45-9#

TP: Überspringe das (,) #00:04:47-7#

A: Ok fünfzig Gramm kalte Butter (,) #00:04:51-4#

TP: Hm (;) Ich wusste nicht dass ich solche Zutaten brauche (\_) Wir probieren das mal mit dem sahnigen Streichbutter (\_) Also (-) Streichkäse (\_) #00:05:24-6#

A: Dann (,) Noch 75 Gramm echten frisch geriebenen Parmesan (\_) #00:05:30-7#

TP: Ähm (,) (unv.) Echt ist er (,) Frisch gerieben ist er nicht mehr (;) Schmeck noch (-) #00:05:43-3#

A: Passt (\_) Dann Salz und Pfeffer (\_) #00:05:47-2#

TP: Irgendwie wurschteln wir noch Mozzarella hinein (\_) #00:05:47-9#

A: Alles klar (\_) #00:05:56-1#

TP: Lies mir das Rezept äh die Rezeptschritte vor (\_) #00:06:00-5#

A: Ähm (,) Ok (\_) Risotto wird in Italien immer als primo piato serviert anstelle von Pasta oder Minestra die Nudeln (-) #00:06:08-2#

TP: Was ist primo piato (\_) #00:06:17-6#

A: Erster Hauptgang (\_) #00:06:19-5#

TP: Danke (\_) Fahre mit dem Rezept fort (\_) #00:06:24-2#

A: Ähm (-) In der Folge eines großen feierlichen Menüs kann es als primo auch Risotto und Pasta zusammen oder getrennt serviert geben (\_) Je nach Vielzahl der Gänge rechnet man zwischen fünfzig bis achtzig Gramm Reis pro Person (\_) Es gibt ihn in drei Qualitätsstufen (,) Semi fino fino und super fino (,) Letztere ist die höchste Qualitätsstufe mit den Sorten arborio und kanan (,) Kanaroli (,) #00:06:45-9#

TP: Überspring das (,) #00:06:48-0#

A: Die Brühe (,) ähm (-) wird in einem Topf heiß (,) Moment Moment (\_) Ich schau mal (,) Ok (\_) Die Brühe wird in einem Topf heiß gehalten ohne zu kochen (,) und dann folgt der erste Schritt das Anschwitzen solfrigiere (\_) Die Schalotte wird ganz sanft ohne zu bräunen fünf Minuten in der Butter angeschwitzt (,) Für die zweite Stufe wird der Reis zugegeben und so oft gewendet bis jedes Korn von der Butter benetzt ist (\_) Diese (unv.) nennt sich tostare (\_) Jetzt wird die Temperatur nach Fingerspitzengefühl leicht erhöht (,) und der Wein angegossen (\_) Der ganz verdampfen muss (\_) Nun fügt man den Safran zu (\_) Schon ist man in der dritten Stufe dem eigentlichen Kochen dem cociere (\_) In dem kellenweise die heiße Brühe zugegeben wird (,) Dieser Vorgang dauert siebzehn bis achtzehn Minuten um einen bissfesten und cremigen Risotto zu kochen (\_) Dabei sollte permanent umgerührt (,) und die Körner von (-) vom Rand und Boden des Topfes geschabt werden (\_) Die Temperatur muss die Brühe gerade eben kochen lassen und konstant bleiben (\_) Ist die Brühe fast eingekocht (,) wird die nächste Kelle angegossen (\_) Ab der vierzehnten Minute muss man aufpassen nicht mehr zu viel Brühe anzugießen damit der Reis zum Schluss nicht zu flüssig ist (\_) Am Ende des Kochens wird die Hitze deutlich reduziert und um den Reis für eine Minute ruhen zu lassen (\_) Dann folgt der vierte und letzte Schritt (\_) Die Mantecatura (\_) Das Verrühren mit kalten Butterwürfeln und frisch geriebenem Parmesan (\_) Nicht vergessen mit Salz und Pfeffer abzuschmecken (\_) Jetzt sollte die perfekte Konsistenz erreicht sein die man Risotto allonda nennt (\_) Das bedeutet wenn man den Topf zur Seite kippt (,) schlägt der Reis Wellen (\_) Den Risotto in tiefen Tellern servieren und möglichst bald essen (,) sonst verliert er seine Konsistenz (\_) Nur bei diesem Risotto alla milanese kann man Kalbfleisch wie (unv.) mitservieren (\_) Traditionell wird Risotto aber immer ohne Beilagen und erst recht nicht selbst als Beilage gereicht (\_) #00:08:37-3#

TP: Schlage mir alternativ einfache Rezeptalternativen zu diesem Rezept vor (\_) #00:09:05-1#

A: Ok ich hab ein Kürbisrisotto (,) Gut ähm (-) Da ist deutlich kürzer (\_) Die Zubereitung (,) sind die Zubereitungsschritte kürzer (,) und ja da kommen rein Kürbisfleisch eine Schalotte Knoblauchzehe Olivenöl Butter Risottoreis Weißwein heiße Gemüsebrühe Frühlingszwiebeln (,) Crème fraîche Parmesan (;) Pfeffer (\_) Kresse (\_) #00:09:34-3#

TP: Wie viel Kürbis brauch ich (\_) #00:09:36-6#

A: 450 Gramm Kürbisfleisch (\_) Für vier Portionen (\_) #00:09:49-6#

TP: Äh ich messe währenddessen ein Stück Süßkartoffel (?) #00:09:56-6#

A: Ok (?) #00:10:01-7#

TP: Von dem ich aber leider auch nur eines habe (\_) Reduziere die Menge auf die Hälfte und ersetze Kürbis durch SÜßkartoffeln (\_) #00:10:12-9#

A: Ok (-) Bei zwei Portionen wären es 225 Gramm Kürbisfleisch beziehungsweise dann Süßkartoffeln (,) eine halbe Schalotte eine halbe Knoblauchzehe (,) Ein Esslöffel Olivenöl (,) Ein Esslöffel Butter (,) 150 Gramm Risottoreis (,) 50 Milliliter Weißwein (,) ein halber Liter heiße Gemüsebrühe (,) ein halber Bund Frühlingszwiebeln (,) eineinhalb Esslöffel Crème fraîche (,) 25 Gramm Parmesan (,) Pfeffer (,) ein Viertel Kästchen Kresse (\_) #00:10:43-6#

TP: Ok (,) Lies die Schritte zum Rezept vor (\_) #00:10:49-0#

A: Kürbisfleisch in Streifen (,) Also (\_) Süßkartoffeln in Streifen schneiden (,) Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken (\_) Das Öl erhitzen (,) Die Butter darin zerlassen (\_) Knoblauch Schalotten und Kürbisstreifen darin andünsten (\_) Den Reis einstreuen und ebenfalls kurz dünsten (\_) Wein angießen (,) aufkochen (\_) Nach und nach die Brühe angießen und den Reis circa zwanzig Minuten ausquellen lassen (\_) Frühlingszwiebeln putzen waschen und in Ringe schneiden (\_) Fünf Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben (,) Crème fraîche und Parmesan unterheben (,) mit Pfeffer würzen (\_) Kresse abschneiden und aufstreuen (\_) #00:11:23-3#

TP: Nenne mir alle VORzubereitenden Schritte (\_) #00:11:27-6#

A: Ja also die äh Süßkartoffel in Streifen schneiden (,) Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken (\_) #00:11:38-8#

TP: Wie viel Brühe muss ich auf ansetzen (\_) #00:11:42-1#

A: Ähm (?) Ein halber Liter (\_) #00:11:50-9#

TP: Ich setze äh Wasser an (,) Ungefähr einen dreiviertel Liter (?) (smalltalk) Während das Wasser kocht beginne ich die Süßkartoffel zu schälen (,) Alex (\_) Schalte Musik ein (\_) #00:12:48-8#

A: Was magst du hören (?) #00:12:52-6#

TP: Indie-Rock (\_) Ich habe die Süßkartoffel fertig geschält (,) (unv.) Alex wie groß müssen die Süßkartoffelteile sein (;) #00:13:20-5#

A: Also da steht jetzt (,) In Streifen schneiden (\_) #00:13:24-5#

TP: Gibt es eine genauere Angabe zu Streifen (\_) #00:13:26-8#

A: Äh ne (\_) #00:13:43-9#

TP: Ich schneide jetzt Süßkartoffeln in Streifen von einem halben Zentimeter Dicke (?) (TP bereitet weiter zu) Alex was muss ich mit den Streifen machen wenn ich fertig bin (\_) #00:14:32-1#

A: Ähm (?) Also dann die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken (\_)  
 #00:14:38-1#

TP: Was muss ich mit den STREIfen machen wenn ich fertig bin (-) #00:14:41-0#

A: Ähm (-) Die kannst erstmal liegen lassen und müssen später dann angedünstet werden (;) #00:15:07-4#

TP: Ich stell die Süßkartoffel bereit (,) Und fahre mit der mit dem Knoblauch fort (\_) Was muss ich mit dem Knoblauch machen (?) #00:15:18-5#

A: Äh abziehen und fein hacken (\_) #00:15:44-6#

TP: Wie viel Schalotte brauche ich (\_) #00:15:48-4#

A: Eine halbe (\_) #00:15:51-0#

TP: Wie groß ist eine normale Schalotte (\_) #00:16:07-3#

A: Ähm (,) Ungefähr so groß (,) #00:16:16-5#

TP: Was ist das in Zentimetern (\_) Der Sprachassistent kann mir nichts zeigen (\_) #00:16:19-5#

A: (lacht) Ähm (-) Puh (\_) Ja (-) Drei Zentimeter Durchmesser (?) Durchschnittlich (?) #00:16:34-0#

TP: Wie viel Frühlingszwiebeln müssen in das Gericht (\_) #00:16:37-0#

A: Ähm (,) Ein halber Bund (\_) #00:16:45-7#

TP: Wir nehmen die halb Zwiebel (\_) Als Ersatz dafür (\_) #00:16:48-9#

A: Ok (\_) #00:17:00-4#

TP: Ich halbiere die Zwiebel und schneide sie (\_) So zurecht dass ich sie teilen (,) also (-) ich habe sie geteilt um sie klein schneiden zu können (;) Alex (,) lies mir die folgenden Rezeptschritte nochmal vor (\_) #00:17:58-6#

A: Jo (,) Sofort (,) Ähm (,) Das Öl erhitzen (,) die Butter darin zerlassen (\_) Knoblauch Schalotten und äh Süßkartoffelstreifen dann andünsten (,) den Reis einstreuen und ebenfalls kurz dünsten (\_) Wein angießen aufkochen (\_) Nach und nach Brühe angießen und dann Reis circa zwanzig Minuten ausquellen lassen (\_) #00:18:29-1#

TP: Eine Schalotte (,) (smalltalk) Wie viel Öl muss ich erhitzen (\_) #00:19:46-9#

A: Ähm (-) Einen Esslöffel steht da (\_) #00:19:53-5#

TP: Öl ist hier (,) Trifft das Rezept Aussagen darüber in was ich das Öl erhitzen soll (\_) #00:19:59-1#

A: Nein (\_) Leider nicht (\_) #00:20:03-6#

TP: Wechsel ich das GeFÄß noch einmal (\_) #00:20:06-8#

A: Bitte (?) #00:20:07-4#

TP: Wechsel ich das Gefäß noch einmal (\_) #00:20:09-3#

A: Ähm (-) #00:20:15-8#

TP: Ist ein Topf die richtige Wahl (\_) #00:20:15-8#

A: Ich vermute ja (\_) Also das Gefäß wird nicht gewechselt (,) Ähm (-) Ja (\_) #00:20:22-7#

TP: Ich setze einen Topf auf den Herd (,) drehe den Herd auf drei (,) die maximale Stufe (,) und füge einen Esslöffel Oliven- Olivenöl hinzu (\_) Kommt außer dem Olivenöl noch etwas in den Topf (\_) #00:20:36-2#

A: Also da steht Öl erhitzen (,) Die Butter darin zerlassen (\_) #00:20:39-8#

TP: Wie viel Butter brauche ich (?) #00:20:40-9#

A: Ein Esslöffel (\_) #00:20:42-6#

TP: Wie viel Öl brauche ich (?) #00:20:43-7#

A: Ein Esslöffel (\_) #00:20:45-8#

TP: Gut (\_) (smalltalk) Wann brauche ich die Brühe (;) #00:21:14-1#

A: Ähm (-) Die Brühe (,) Also den die Schritte davor waren Knoblauch und so weiter andünsten (,) Reis einstreuen (,) kurz dünsten (-) dann Wein angießen aufkochen (,) und nach und nach die Brühe angießen (\_) Und dann wird der dann quellt der Reis zwanzig Minuten (\_) #00:21:36-6#

TP: Ich setze mal die Brühe in einer Teekanne an (,) weil das in einem anderen Gefäß ist (,) (smalltalk) Ähm ich dünste Schalotten und Knoblauch an (\_) #00:23:24-1#

A: Ja (\_) Und die Kürbisstreifen (\_) Also (-) #00:23:25-8#

TP: Ah (-) #00:23:26-5#

A: Ähm (-) Süßkartoffeln (\_) #00:23:32-3#

TP: Wie lange dünste ich sie an (;) #00:23:34-5#

A: Ähm (-) Steht keine Minutenzahl dabei (\_) #00:23:43-3#

TP: Alex (\_) Schließt man beim Andünsten den Deckel (\_) #00:24:26-5#

A: Also beim Dünsten (,) landen Gemüse mit einer geringen Menge Flüssigkeit im Topf die jeweils mit einem Deckel verschlossen wird (\_) Gedünstet wird dann bei mittlerer Hitze (\_) #00:24:36-9#

TP: Wir schließen den Deckel (,) und erhöhen die Hitze leicht (\_) Was sind die nächsten Schritte nach dem Dünsten (\_) #00:24:46-9#

A: Dann den Reis einstreuen und ebenfalls kurz dünsten (,) Wein angießen aufkochen (\_) #00:24:53-8#

TP: Wie viel Wein benötige ich (\_) #00:24:55-4#

A: 50 Milliliter (\_) #00:24:57-1#

TP: Wie viel Reis benötige ich (\_) #00:24:59-7#

A: Äh (-) 175 Gramm (\_) #00:25:03-9#

TP: Ich messe Reis im Messbecher ab (,) Ist die Menge bereits auf die Hälfte reduziert (?) #00:25:10-4#

A: Hm (,) Ja (-) Zwei Portionen (\_) #00:25:36-6#

TP: Was ist der Unterschied zwischen Risottoreis und anderem Reis (\_) #00:25:59-7#

A: Risottoreis ist ein Rundkantenr- ist ein Rundkornreis der besonders stärkehaltig ist (\_) Dadurch kleben die Körner nach dem Kochen aneinander (\_) Guter Risottoreis wird während des Kochens cremig behält aber seinen Biss (\_) Angebaut wird Risottoreis hauptsächlich in Italien (\_) #00:26:16-0#

TP: Ich füge den Risottoreis zur Mischung hinzu (?) Ich schließe den Deckel wieder und messe Wein ab (;) Wie viel Wein muss ich abmessen (?) #00:26:31-3#

A: Ähm (-) 50 Milliliter (\_) #00:26:46-2#

TP: Ich füge 50 Milliliter Weißwein grüner Veltiner 2016 hinzu (\_) Erkläre mir weitere Schritte (\_) #00:27:06-6#

A: Ähm (-) Wein angießen (-) aufkochen (,) nach und nach die Brühe angießen (\_) Zuvor (,) Genau den Reis einstreuen haben wir schon gemacht (,) und dann den Reis circa 20 Minuten aufquellen lassen (\_) #00:27:21-7#

TP: Gieße ich die ganze Brühe hinzu (?) #00:27:23-0#

A: Ähm (-) Also da heißt es nach und nach (;) Aber ja die ganze (\_) Also nicht alles auf einmal nehm ich an (,) Sondern immer wieder in Schüben (\_) Würde ich sagen (\_) #00:27:50-9#

TP: Waren ungefähr 500 Milliliter tatsächlich (,) #00:27:53-9#

A: Bitte (?) #00:27:54-0#

TP: Waren tatsächlich ungefähr 500 Milliliter (-) #00:27:56-4#

A: Cool (-) #00:28:01-0#

TP: Hab das nochmal nachgemessen (\_) #00:28:01-9#

A: Sehr schön (\_) #00:28:05-7#

TP: Ich gieße den etwas von der Brühe hinzu (,) Und rühre mal spaßeshalber um (,) #00:28:12-5#

A: Ja (-) #00:28:25-3#

TP: Alex nenne mir gute Pizzaservices (\_) #00:28:31-1#

A: Pizzaservices (?) #00:28:31-3#

TP: Ja (-) #00:28:32-9#

A: Ähm (,) So (\_) Puh das sind nicht mal so gute (\_) Also (-) Das höchste was ich jetzt sehe ist der daLuigi (,) der hat vier Komma zwei Sterne (,) Al Camina hat auch vier Komma zwei (,) #00:28:52-2#

TP: Merke dir daLuigi für später (;) Wie lange muss der Risottoreis kochen (?) #00:29:07-9#

A: Ähm (,) Der muss sorry also zwanzig Minuten auskühlen lassen steht da (\_) #00:29:16-0#

TP: Nachdem ich alles hinzugegeben habe (\_) #00:29:18-3#

A: Ja so würde ich es interpretieren (\_) Da steht Wein angießen (,) aufkochen (,) nach und nach die Brühe angießen (,) dann den Reis circa zwanzig Minuten ausquellen lassen (\_) #00:29:29-7#

TP: Komisches Rezept (\_) #00:29:31-7#

A: Ich bin es aber eher so gewohnt (,) Dass man immer wieder um- also eben hinzugießt (,) umrührt (,) und dann wieder hinzugießt aber das man es nicht einfach noch stehen lasst (,) das irritiert mich ein bisschen (\_) #00:29:56-4#

TP: (smalltalk) Benötige ich noch Parmesan für das Rezept (?) #00:30:27-5#

A: Ähm (-) Zum Schluss soll man Crème fraîche mit Parmesan unterheben (,) und mit Pfeffer würzen (\_) Also (-) gegen Ende dann (-) #00:30:51-0#

TP: Es blubbert (,) (smalltalk) Stelle einen Timer auf 20 Minuten (;) (smalltalk) Kann ich schon weitere Schritte währenddessen vorbereiten (\_) #00:32:51-3#

A: Ähm (-) Gut danach wären Frühlingszwiebeln putzen waschen und in Ringe schneiden (,) Hast du aber schon gemacht (,) Und fünf Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben (,) Dann Crème fraîche und Parmesan unterheben (,) #00:33:02-3#

TP: Erinner mich fünf Minuten vor Ende der Garzeit an Frühlingszwiebeln (\_) #00:33:05-7#

A: Ok (\_) #00:33:11-3#

TP: Fahre mit den Instruktionen fort (\_) #00:33:14-1#

A: Crème fraîche und Parmesan unterheben (,) mit Pfeffer würzen (\_) Kresse abschneiden und ausstreuen (\_) Das wäre alles (\_) #00:33:24-1#

TP: Ok (\_) Wie viel Parmesan muss ich unterheben (\_) #00:33:30-3#

A: 25 Gramm (\_) (smalltalk) #00:34:44-2#

TP: So Parmesan ist abgewogen (,) (...) Wie viel Zeit ist noch über (\_) #00:34:57-7#

A: Ähm (-) Elf Minuten fünfzig bis du (-) die (-) Frühlingszwiebeln dazugeben sollst (,) und sechzehn Minuten fünfzig bis du fertig (,) Bis das Ausquellen vorbei ist halt so (\_) #00:35:12-9#

TP: Gut (\_) (smalltalk) Darf ich meine Frühlingszwiebeln schon hinzugeben (?) #00:37:35-9#

A: Ähm (,) In neun Minuten (\_) (smalltalk) #00:42:58-2#

TP: Wie lange läuft mein Timer noch (;) #00:42:59-7#

A: Drei fünfzig für die Zwiebeln (,) und acht achtundfünfzig für (-) Das gesamte Gericht sozusagen (\_) #00:43:08-3#

TP: Geht es schneller wenn ich die Temp- wenn ich die Temperatur erhöhe (\_) #00:43:13-4#

A: Ähm (-) Ich bezweifle es da es ansonsten unten anbrennt (\_) Könnte ich mir vorstellen (\_) Muss wahrscheinlich stark umrühren dann (,) #00:43:27-8#

TP: Die Konsistenz wird Risotto ähnlicher (\_) #00:43:28-7#

A: Sehr schön (\_) (smalltalk) #00:45:31-2#

TP: Wie viel Frischkäse brauche ich (\_) #00:45:36-9#

A: Ähm (-) Ach ja ins Ding waren jetzt gar keine das haben wir als Ersatz für Crème fraîche genommen oder (?) Frischkäse (?) #00:45:44-2#

TP: Ja (-) #00:45:45-7#

A: Dann waren es eineinhalb Esslöffel (\_) #00:45:52-1#

TP: Die Zutaten reintun die geplant sind wo sind wir denn (\_) #00:45:54-8#

A: Bitte (?) #00:45:55-5#

TP: Die Zutaten reintun die geplant sind wo sind wir denn (\_) #00:46:00-1#

A: (lacht) #00:46:28-7#

TP: Wir ersetzen Frischkäse durch Mozzarella (\_) Was war es ursprünglich (?) #00:46:30-6#

A: Äh (-) Crème fraîche (\_) (smalltalk) (Wecker klingelt) Ok (\_) Also jetzt kommen die Frühlingszwiebeln (,) (smalltalk) #00:47:06-6#

TP: Streue Frühlingszwiebeln a k a Zwiebeln ein (,) #00:47:10-1#

A: Alles klar (\_) #00:47:16-9#

TP: Wann gebe ich Crème fraîche hinzu (?) #00:47:18-7#

A: Ähm (-) Nach der Garzeit also da steht jetzt auch nicht konkret da (;) da steht halt Frühlingszwiebel und so weiter fünf Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben (,) Crème fraîche und Parmesan unterheben in Pfeffer würzen (\_) Also ich denke (-) So kurz (,) vor Ende würde ich es dazugeben (\_) #00:47:38-3#

TP: Was wenn es aber keine Crème fraîche ist (?) Sondern Mozzarella der noch schmelzen muss (?) #00:47:42-7#

A: Naja dann (,) #00:47:47-5#

TP: Geben wir das schon mal hinzu (,) Wann soll ich würzen (\_) #00:48:09-0#

A: Ähm (-) (unv.) Crème fraîche Parmesan unterheben (,) mit Pfeffer würzen (\_) Kannst denk ich jetzt schon machen (,) oder (-) danach (\_) #00:48:20-8#

TP: Ich würz einfach mal den Parmesan (?) #00:48:21-9#

A: Ja (-) Genau (\_) (smalltalk) #00:49:37-4#

TP: So ich gebe den Parmesan mit dem Pfeffer hinzu (,) Habe ich alle Zutaten hinzugegeben (?) #00:49:44-3#

A: Also theoretisch müsstest du noch Kresse hinzugeben aber das haben wir ja nicht (,) insofern (-) Pfeffer hast du auch gewürzt (,) Also (-) Ja (\_) #00:49:57-3#

TP: Hm (\_) Thymian Oregano Kerbel Rosmarin Basilikum (\_) Was ist am kresseähnlichsten (\_) #00:50:05-8#

A: Ich schau mal (,) #00:50:12-8#

TP: Alternative to (\_) Kresse (\_) #00:50:14-0#

A: (lacht) #00:50:16-1#

TP: Boah bitte gibt es so eine Seite (?) #00:50:18-2#

A: Alternative to Kresse (\_) #00:50:20-8#

TP: Alternative to (-) Gewürz oder Essen (\_) (smalltalk) Wie lange muss ich das so stehen lassen (?) #00:51:07-1#

A: Ähm (,) Stehen lassen (?) #00:51:09-3#

TP: Gar nicht mehr (,) #00:51:09-9#

A: Musst du gar nicht (\_) Also du hast jetzt noch acht (-) siebenundvierzig Sekunden (,) Dann (-) Sollte es fertig sein (\_) #00:51:16-8#

TP: Mhm (,) Ha ich glaub man kann es essen (\_) #00:51:29-0#

A: Sehr schön wunderbar (\_) #00:51:49-6#

TP: Bitte mache einen Countdown (\_) #00:51:50-5#

A: Acht sieben sechs fünf vier drei zwei eins (-) (Wecker klingelt) #00:52:04-0#

TP: Klingt gut (\_)  
 #00:52:05-0#

A: Super (\_) #00:52:06-7#

TP: Ich denke wir haben Risotto gekocht (\_) #00:52:07-1#

A: Sehr schön (\_)