A: (einweisung) #00:00:25-4#

TP: So (\_) Hey Alex (,) schlag mir ein Gerät mit roten Linsen (,) und (-) Tomaten (\_) vor (\_) #00:00:55-4#

A: Ok (,) Also da gibt es eine exotische Gemüsepfanne mit roten Linsen (,) Zucchini Tomaten Nektarine (,) rote Linsen-Tomaten-Gemüsecurry (,) Krümeltigers rote Linsen (,) Salat aus rote Linsen (,) rote Linsen Kokossuppe (,) #00:01:17-9#

TP: Dann das (-) Zweite Rezept (\_) Kannst du mal das (-) vorlesen was da für Zutaten ich brauch (,) #00:01:28-2#

A: Also dafür benötigst du rote Linsen (,) eine Paprikaschote (,) Karotten (,) Kartoffeln (,) Zwiebel (,) Cherrytomaten Knoblauchzehen passierte Tomaten (,) Kokosmilch (,) rote Currypaste (,) Gemüsebrühepulver (,) Currypulver Zimt und Olivenöl (\_) Zum braten (\_) #00:01:46-1#

TP: Na gut ein bisschen was haben wir nicht (,) Aber (-) Ich tu einfach improvisieren (\_) #00:01:49-0#

A: Genau (\_) #00:01:48-7#

TP: So wie ich es halt normal machen würde (\_) So (\_) Ok (\_) Also (\_) Wie wie ähm fange ich an (\_) Oder (-) #00:02:01-4#

A: Genau (\_) Also zunächst einen halb voll gefüllten Wasserkocher anmachen (,) Ein Schneidebrett herausnehmen (,) das Gemüse waschen (,) und eine mittelgroße Pfanne sowie einen großen Topf bereitstellen (\_) Das ist der erste Schritt (\_) #00:02:13-5#

TP: Was Wasserkocher (?) #00:02:15-3#

A: Ja (-) Also (-) Oder einfach Wasser zum Kochen bringen hätte ich gesagt (\_) #00:02:21-3#

TP: Das hätte ich auch mal gesagt (\_) #00:02:23-0#

A: Ja (\_) #00:02:24-2#

TP: Dass das eine Alternative ist (\_) Das Wasser ist für die Linsen oder (?) #00:02:33-4#

A: Ähm (-) Einen Moment (,) Also (-) In der Regel ja (\_) #00:02:44-7#

TP: Weil irgendwas (-) irgendwie brauche ich ja Kartoffeln auch oder (?) Hat es geheißen (\_) #00:02:50-9#

A: Genau (\_) Also (-) Diesen Wasserkocher (,) also du wirst mehrere Töpfe benötigen (\_) Der Wasserkocher (,) bin mir sicher der wird für die roten Linsen (,) verwendet (,) dann brauchst noch einen Topf (,) den musst mit Olivenöl erhitzen (?) #00:03:11-4#

TP: Mhm (,) #00:03:13-1#

A: Da kommt (-) Ich muss mir das mal durchlesen (\_) Ok also das mit dem Wasserkocher (,) (unv.) Also weil die roten Linsen (unv.) Ja (\_) Also (-) War es tatsächlich (,) Der Wasserkocher kommt nur einmal vor in dem Rezept (\_) #00:04:54-1#

TP: Ok (\_) #00:04:56-0#

A: Ja (-) #00:04:56-9#

TP: Ok (\_) #00:04:57-4#

A: Kommt irgendwie nur einmal vor jetzt (\_) #00:05:00-0#

TP: Also kocht der einfach (\_) #00:05:01-4#

A: Ja (-) (lacht) #00:05:04-3#

TP: Ok also (;) Was ist der erste Schritt (,) #00:05:08-2#

A: Genau also Schneidebrett herausnehmen das Gemüse waschen (,) und eine mittelgroße Pfanne sowie einen großen Topf bereitstellen (\_) #00:05:13-9#

TP: Pfanne auch noch (\_) Leck mich am Arsch (\_) (smalltalk) So (\_) Also (\_) Gemüse schneiden und in die Pfanne und erhitzen (\_) #00:06:05-4#

A: Zunächst (,) Also Gemüse waschen und das Zeug bereitstellen (,) und dann den Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl erhitzen (,) Die Knoblauchzehen hineinpressen (,) Die Schale muss dazu nicht abgemacht werden (,) und mit einem ordentlichen Teelöffel rote Currypaste mischen (\_) Das ist Schritt eins (\_) #00:06:24-8#

TP: Äh (-) Was nochmal (\_) Schritt eins (,) #00:06:27-2#

A: Den Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl erhitzen (,) Die Knoblauchzehen hineinpressen (,) Die Schale muss dazu nicht abgemacht werden (,) Und mit einem ordentlichen Teelöffel roter Currypaste mischen (\_) #00:06:41-9#

TP: Ja die Currypaste lasse ich jetzt mal weg gell (,) #00:06:43-6#

A: Ja (-) #00:06:45-0#

TP: Ich denk mir schon was rauskommt (\_) Ist Bratöl auch ok oder (?) #00:06:49-5#

A: jaja (\_) #00:06:51-4#

TP: Also (\_) Muss ja eigentlich sein weil (-) Olivenöl ist ja nicht so (\_) Meiner Meinung nach (\_) So (\_) Knoblauch (,) Tu jetzt noch ein bisschen ein (-) irgendsowas rein (,) Noch sowas (,) Das (-) Den Koch (,) äh den Topf mittlerer Hitze zum erhitzen (,) #00:07:43-9#

A: Genau (\_) #00:07:43-9#

TP: Und weiter (?) #00:07:44-9#

A: Dann sofort danach die Linsen (,) die Kokosmilch und die passierten Tomaten hinzufügen und mischen (\_) Deckel auf den Topf legen und die Zutaten köcheln lassen (\_) #00:07:55-7#

TP: Gut (\_) (unv.) Kokosmilch (,) Das Gemüse (,) Das gewaschene Gemüse liegt noch da oder (?) #00:08:10-6#

A: Das liegt noch da ja (\_) #00:08:12-8#

TP: Ist ja komisch (\_) #00:08:14-1#

A: Also das ist dann der nächste Schritt (\_) #00:08:15-8#

TP: So (-) Wie viel von den Linsen brauche ich denn für eine (-) Person (\_) #00:08:23-3#

A: Also (-) Für eine Person (,) Sind es (-) 41 komma sieben Gramm (\_) Das ist eine geile (-) geile Umrechnung (\_) Null Komma null acht Liter (-) (unv.) Null Komma sechs Paprikaschoten (\_) #00:08:51-0#

TP: So (\_) Ähm (-) Erst wenn die Pfanne warm ist oder (?) Dann die Linsen dazu (\_) #00:08:58-7#

A: Genau wenn es warm ist ja (;) #00:09:02-6#

TP: Ok (\_) So da kommen Linsen (,) und irgend so eine Milch oder was (;) #00:09:08-7#

A: Kokosmilch war das (\_) #00:09:10-3#

TP: Na gut da schaut es aber schlecht aus (\_) Gibt es eine Alternative zu Kokosmilch (?) #00:09:17-7#

A: Ich schau mal (,) Kokosmilch (,) also (-) Chefkochforum (,) Kokosmilch lässt sich kaum ersetzen (,) weil sie von sich nicht nur Flüssigkeit oder Fett (unv.) sondern auch Geschmack und Aroma darstellt (\_) Und also der andere schreibt ich nehme nur die Hälfte der angegebenen Menge an Kokosmilch und den Rest fülle ich mit Wasser oder Milch auf (\_) #00:10:06-1#

TP: Naja gut dann können wir normale Milch auch nehmen oder (?) #00:10:08-5#

A: Ja (,) Ein bisschen Wasser und ein bisschen Milch hätte ich jetzt gesagt ja (,) #00:10:12-5#

TP: Ich mein so (-) So normale Milch oder (-) So jetzt muss ich warten bis das warm ist oder (?) #00:10:28-7#

A: Ja (-) #00:10:30-2#

TP: Kann ich derweil schon etwas anderes machen (?) #00:10:31-1#

A: Ja (-) Du kannst die Paprika entkernen (,) Die Kartoffeln schälen (,) oder beides klein würfeln (\_) (TP bereitet zu) #00:11:48-6#

TP: Jetzt meine ich (-) #00:11:49-6#

A: Vermute ich fast (-) ähm (-) anstatt Kokosmilch Wasser nehmen (\_) Weil rote Linsen macht man mit Wasser (\_) #00:11:58-0#

TP: Ja (-) Normalerweise schon oder (?) Weil Milch (,) Also weiß ich jetzt nicht (;) Ich mein kann man schon ausprobieren (\_) (smalltalk) Äh wie viel (-) Wasser brauche ich denn für rote Linsen (\_) Im Verhältnis zu den Linsen (\_) #00:12:40-2#

A: Also für rote Linsen ist (-) Eins zu eins komma fünf (\_) Allgemein (\_) Beziehungsweise (-) Ja also da steht jetzt ein eine Tasse rote Linsen zu zweieinhalb Tassen Wasser (\_) #00:12:58-4#

TP: Brauch bloß irgend eine Maßeinheit (;) Na was nehmen wir denn was passt (;) 125 (;) Was (-) Wie viel Wasser brauche ich (;) #00:13:20-5#

A: Also eins zu zwei (\_)  
 #00:13:24-6#

TP: Doppelte Menge Wasser (\_) #00:13:24-6#

A: Ja (-) Also das variiert von eins zu eins komma fünf (,) bis zwei komma fünf (\_) Aber auf jeden Fall mehr Wasser (\_) Im Verhältnis als Linsen (\_) #00:13:41-6#

TP: Schauen wir mal ob das nicht irgendwie (-) eskaliert (\_) Ja genau weil das ist nämlich schlecht (\_) Ich glaub ich muss die Linsen extra kochen (\_) Also jetzt kochen wir erst mal Linsen (,) Deswegen haben wir mehr Töpfe (\_) Ähm die Linsen bei zum Kochen bringen und dann (-) #00:14:17-0#

A: Ähm (-) #00:14:16-8#

TP: Solange bis das Wasser verkocht oder (?) #00:14:18-4#

A: Genau also äh eigentlich das Wasser zum Kochen bringen (,) #00:14:22-2#

TP: Ne das ist schon zu spät (\_) #00:14:23-0#

A: Und dann (unv.) köcheln lassen (\_) So ja gut (\_) Zehn Minuten (\_) Aber genau das Wasser ist dann (-) Zieht sich dann (\_) #00:14:32-7#

TP: Zehn Minuten ungefähr (\_) #00:14:33-6#

A: Ja (-) #00:14:33-9#

TP: Ja ok passt (\_) So dann kann ich da jetzt weitermachen mit der (-) Gemüse oder (?) Klein würfeln (;) #00:15:00-8#

A: Genau (-) Ja (\_) #00:15:06-0#

TP: Und die dann anbraten oder (?) #00:15:07-2#

A: Genau also klein würfeln und mit in den Topf geben (\_) #00:15:10-3#

TP: Mit in den Topf (?) #00:15:11-8#

A: Wo theoretisch zuvor die roten (-) #00:15:12-6#

TP: Ah dann tu ich das einfach extra machen (\_) So schaut es aus (\_) Bis sich der Topf beruhigt hat (;) (bereitet zu) (smalltalk) So jetzt kommt die Masterfrage (,) Wie lange hab ich die Linsen schon hingestellt (\_) #00:20:41-1#

A: Äh ähm (-) Ich schätze mal so drei Minuten (;) #00:20:49-5#

TP: Ich wollte mir eigentlich eine Uhr stellen dann habe ich mir gedacht das kann man auch abschätzen (\_) So (;) Also Gemüse lass ich jetzt anbraten udn die Linsen mache ich (,) brauch ich dann sonst noch was (?) #00:21:07-5#

A: Also (-) Paprika entkernen (,) Karotten schälen (,) #00:21:11-2#

TP: Ja (-) #00:21:11-5#

A: Kleine Würfel in den Topf geben (,) Äh dann Karott- Kartoffeln mit Kartoffelschäler schälen und anschließend mit dem Kartoffelschäler in dünne Scheiben schneiden (,) Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden (\_) Dann die Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Kartoffelscheiben hineingeben (\_) Nach ein paar Minuten die Zwiebeln dazugeben (,) Das Gemüse nicht komplett durchbraten da es noch kochen wird aber etwas bräunen lassen und dabei mischen (\_) Danach die Kartoffeln und die Zwiebel in den Topf mit den Linsen (\_) geben (\_) #00:21:43-8#

TP: Ja ok da improvisieren wir auch (,) Wir tun einfach da jetzt ein bisschen (unv.) Kartoffeln oder was (\_) Zwei oder drei (\_) Abschälen aufschneiden und (-) in die Pfanne (;) #00:22:04-5#

A: Genau (\_) #00:22:09-3#

TP: Huiui (\_) Das kocht ein bisschen fest (\_) (...) Ja das schaut ja schon gut aus (;) Das Wasser wird weniger (;) #00:22:47-8#

A: (lacht) (smalltalk) #00:26:49-3#

TP: So (\_) Äh wie lang muss ich die Kartoffeln kochen lassen oder (-) #00:26:57-9#

A: Ähm (,) Also da steht bräunen lassen und danach die Kartoffeln und die Zwiebeln in den Topf mit den Linsen geben (\_) #00:27:10-0#

TP: Ja das misch ich dann alles zusammen (\_) Tu ich irgendwie bräunen lassen (-) So (\_) Jetzt warten (\_) (smalltalk) So ich glaub die Linsen schauen jetzt irgendwie komisch aus (,) aber müssen fertig sein (\_) Wenn bei den LInsen kein Wasser mehr drin ist dann sind sie fertig oder (?) #00:29:08-8#

A: Äh ja (\_) #00:29:12-0#

TP: Dann tu ich die mal ausschalten (,) Dieses Gemüsezeug das kocht halt jetzt auch dahin (,) Das passt (,) (smalltalk) So (\_) Dann kann ich das irgendwie zusammenmischen (,) Dann tu ich bloß irgendwie noch (-) irgendein Soße drüber tun oder (?) #00:32:18-7#

A: Also einen ordentlichen Teelöffel Gemüsebrühepulver in einem Glas heißem Wasser mischen und in den Topf geben (\_) Das Gericht nachsalzen (,) Nach Geschmack mit Currypulver würzen (,) Dabei nicht schüchtern sein (\_) Wenn man es schärfer möchte (,) einfach noch eine rote Currypaste oder Pfeffer nutzen (,) den Linsentopf mit ein wenig Zimt und etwas Olivenöl aufpeppen (\_) Das Gericht so lange kochen lassen bis die Linsen und die Karotten die gewünschte Konsistenz erreicht haben (\_) Circa fünf Minuten davor die Cherrytomaten hineingeben (\_) #00:32:50-2#

TP: Stimmt das waren ja die ausgänglichen (\_) #00:32:52-8#

A: Stimmt ja (,) #00:32:57-7#

TP: Dann tu ich noch ein paar Tomaten drüber (,) Crème fraîche geht zu Kartoffeln oder (?) #00:33:04-4#

A: Ich schau mal (,) #00:33:08-5#

TP: Das ist praktisch (\_) #00:33:14-3#

A: Also Crème fraîche da gibt es viel (\_) Und passt zu Kartoffeln (\_) #00:33:19-8#

TP: Glaub ich geht auch zu allem (\_) (smalltalk) Jetzt muss ich alles mischen (,) Ich glaub die Kartoffeln gehen jetzt (\_) (smalltalk) So (\_) Ja gut so gut schaut es jetzt nicht aus (;) #00:43:09-4#

A: Aber riechen tut es gut (\_) #00:43:15-2#

TP: Wir haben ein bisschen viel für eine Portion aber (-) So fertig (\_) #00:43:21-0#

A: Alles klar (\_)