TP: Ok (\_) Also ich hab mir jetzt mal die Zutaten angeschaut (,) und mir gedacht ich würde gern Bulgur mit Gemüse machen (,) und davor eine Topinambursuppe (,) #00:00:23-6#

A: Ok (,) #00:00:23-5#

TP: Mit Sellerie drin (,) Und ähm (-) Dann würde ich mal sagen wird mit der Suppe angefangen (,) Topinambur wie macht man das (\_) Was gibt es da so für Vorschläge (?) #00:00:52-0#

A: Topinambur-Sellerie-Suppe (,) ähm (-) #00:01:01-2#

TP: Gibt es da ein Rezept dafür (?) Topinambur-Sellerie-Suppe (?) #00:01:02-9#

A: Ich schau mal also Topinambur-Wurzelgemüsesuppe (,) #00:01:06-3#

TP: Mhm (,) #00:01:08-2#

A: Genau also da ist jetzt drin Topinambur Kartoffeln Pastinake Wurzelkohlrabi (,) Möhren Sellerie (,) #00:01:16-3#

TP: Mhm (,) #00:01:16-7#

A: Porree Gemüsezwiebeln (,) Klein gehackte Petersilie (,) Petersiliestengel gehackt (,) Suppenfleisch (,) Knochen (,) Öl Kurkuma Salze Pfeffer Brühe (\_) #00:01:30-3#

TP: Mhm (,) Das klingt gut das ähm (-) Hab ich auch nicht alles da aber das kann ich abwandeln (\_) #00:01:35-0#

A: Ok (\_) #00:01:36-3#

TP: Ähm (-) Ob mit was fangen die dort an (?) #00:01:39-8#

A: Ähm (-) Ok (\_) Also was ich noch sagen sollte (-) Ruhezeit zwölf Stunden (,) #00:01:44-8#

TP: Ach das brauchen wir nicht (\_) #00:01:46-6#

A: Ok (\_) (lacht) Ähm (-) Also am Abend vorher koche ich im Schnellkochtopf mit den Abfällen von Porree Pastinake Möhren einer Zwiebel und den Petersilienstengeln die Knochen und das Suppenfleisch im Schnellkochtopf eine Stunde (\_) Soll Suppenfleisch als Einlage verwendet werden sollte es nur eine halbe Stunde kochen (,) also rechtzeitig herausnehmen (\_) Erkalten lassen und nächsten Morgen das Fett abschöpfen (\_) Ähm (-) Nächster Schritt Gemüse (unv.) putzen und kleinschneiden (\_) Möhren brate ich grundsätzlich in etwas Öl an (,) gebe dann die klein geschnittene Zwiebel hinzu (,) Fleischbrühe (,) etwa mit einem Löffel Instant-Gemüsebrühe verringern und noch einen halben bis ein Liter Wasser nach und nach (-) Alles andere vorbereitete Gemüse zuerst Kartoffeln und Topinambur (\_) #00:02:33-4#

TP: Mhm (,) #00:02:35-1#

A: Nach einer halben Stunde müsste das Gemüse gar sein (\_) #00:02:42-1#

TP: Ok (,) Ähm weißt du wie man Topinambur schält (?) Einfach schälen (?) oder ja wahrscheinlich (-) #00:02:49-7#

A: Also da steht als Tipp (,) (10) Genau also (-) Topinambur vorher schälen und während des Kochens (-) Also wenn da was wegsteht wird empfohlen das ähm dann zu trimmen (,) #00:03:35-8#

TP: Mhm (,) #00:03:37-3#

A: Ähm (-) Genau (\_) #00:03:43-1#

TP: Ok (\_) Muss man Topinambur unbedingt schälen oder kann man es auch einfach gründlich waschen (\_) Weil ich glaub schälen ist aufwändig und (-) #00:03:55-1#

A: Also hier steht mit oder oh- bei der Frage mit oder ohne Schale hier kommt es darauf an wie du Topinambur weiterverarbeiten möchtest (\_) Die Schale ist essbar (,) Daher kannst du sie einfach dranlassen (\_) (unv.) unter fließend kaltem Wasser und einer Gemüsebürste von grobem Schmutz befreien (\_) Wenn du Topinambur kochen willst (,) solltest du sie jedoch vorher schälen (\_) Während des Kochens wird die Schale zäh und verleiht der Knolle eine unschöne Textur (\_) Auch sehr große dicke Knollen solltest du unbedingt schälen (,) da sie eine sehr feste bittere Schale besitzen (\_) #00:04:22-1#

TP: Mhm (,) Ok (\_) Das heißt große Knollen schälen und kleine kann ich auch so hernehmen (;) Weil das wird eh alles püriert am Schluss (-) #00:04:31-5#

A: Ja stimmt (\_) #00:04:31-8#

TP: Da ist das eigentlich egal (;) (schält) Wie lange ist dann Empfehlung die Suppe kochen zu lassen (?) Gibt es da irgendwas (?) #00:05:23-5#

A: Also die Suppe (,) also ich glaub man muss sagen wenn ich jetzt die Bilder anschaue die sind jetzt (-) gut die sind jetzt nicht püriert (\_) Ich glaube theoretisch (,) Ähm (-) Sorry was war nochmal die Frage (?) #00:05:37-5#

TP: Ähm wie lang ähm braucht die Suppe zum Kochen zum weich werden (?) #00:05:41-7#

A: Also die Suppe (?) #00:05:42-2#

TP: So als Richtwert (?) #00:05:50-1#

A: Ähm (-) Da steht nach einer halben Stunde müsste das Gemüse gar sein (\_) #00:05:54-0#

TP: Ok (\_) Ja würde ich auch sagen (\_) Das könnte hinkommen (\_) (schält) (smalltalk) Ähm (-) Das Gemüse in Öl anschwitzen hat es geheißen oder (?) #00:08:38-7#

A: Genau (\_) #00:08:43-4#

TP: Ok (\_) #00:08:51-5#

A: Also da steht jetzt Möhren (,) und ohne Zwiebel (,) #00:08:54-9#

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

A: Ähm (-) Genau dann halt noch einen (-) halben (unv.) Liter Wasser (\_) #00:09:09-1#

TP: Mhm (,) Ja bei Gemüsesuppe muss ich sagen (-) hab ich sehr viel Erfahrung (,) #00:09:54-6#

A: Ok (,) #00:09:56-0#

TP: Weil ich mal ein Praktikum in einem Altenheim gemacht habe (,) #00:09:57-9#

A: Ah ja (\_) #00:09:58-5#

TP: Und wir halt immer Gemüsesuppe gekocht haben (,) (smalltalk) Den Sellerie schälen (?) Ja (\_) #00:11:23-6#

A: Ähm (-) Ich schau mal (,) #00:11:26-3#

TP: So Knollenzeug koch ich nicht so oft (\_) #00:11:43-8#

A: Ja also Chefkochforum sagt schälen (\_) #00:11:47-3#

TP: Mhm (?) Ok (\_) #00:11:48-0#

A: Genau (\_) #00:13:03-5#

TP: Was tun die dann für Gewürze rein (?) In die Suppe weil da hab ich grad gar keine Ahnung (\_) #00:13:06-6#

A: Also da haben sie eventuell Kurkuma Salz und Pfeffer (,)  
 #00:13:10-7#

TP: Mhm (,) #00:13:12-4#

A: Ja und Gemüsebrühe (;) #00:13:13-8#

TP: Ok (\_) //Eine Gemüsebrühe habe ich (\_)// #00:13:18-9#

A: //Ja und Petersilie (\_)// Bitte (?) #00:13:20-2#

TP: Gemüsebrühe habe ich (\_) #00:13:22-3#

A: Ok (\_) #00:13:22-5#

TP: Also und Petersilie (;) (smalltalk) Hm (\_) Wie macht man Bulgur (\_) #00:19:34-7#

A: Ähm (,) In der Regel muss lediglich in heißem Wasser der Bulgur quellen (,) bevor er nach etwa zwanzig Minuten für den Verzehr geeignet ist (\_) #00:19:43-3#

TP: Mhm (?) Ist das dann so viel Wasser dass man den abseien muss (?) Oder ist das wie bei Couscous dass man einfach so viel Wasser dazugibt dass irgendwann das (\_) #00:19:54-1#

A: Ähm (-) Also soweit ich weiß ist es schon ähnlich wie bei Couscous (,) also dass es dann das Wasser zieht (,) ähm (-) Moment (,) Ja also da steht Sie brauch zur Zubereitung von Bulgur in der Regel mindestens die doppelte Menge an Wasser (\_) #00:20:30-0#

TP: Ok (,) #00:20:29-7#

A: Genau und dann zwanzig Minuten einfach quellen lassen (\_) Also circa (-) #00:20:32-5#

TP: Und das Wasser muss weg sein (-) #00:20:36-0#

A: Ja das Wasser muss es aufsaugen (\_) #00:22:00-4#

TP: Ok dann (-) 20 Minuten (\_) Woher kommt Bulgur eigentlich (?) Irgendwie so verbreitet ist er ja bei uns nicht (\_) #00:22:15-0#

A: Ne (,) Ähm (-) Gut also was das ist (,) Bulgur ist gekochter Weizen (,) Ist das Hauptnahrungsmittel (unv.) #00:22:31-5#

TP: Mhm (,) #00:22:33-1#

A: Genau (\_) #00:22:36-7#

TP: Wie viel brauch ich da für (-) Ein bis zwei Personen (,) #00:23:54-5#

A: Also da steht jetzt 160 Gramm (\_) #00:23:57-9#

TP: Für (?) Eine Person (\_) #00:24:00-4#

A: Ähm das ist völlig unterschiedlich da ist jetzt hundert (-) da steht jetzt für vier Portionen 150 Gramm (,) #00:24:06-3#

TP: Mhm (?) #00:24:08-3#

A: Ähm (-) Ist halt ein Salat (\_) #00:24:12-5#

TP: Ja wenn nicht gibt es den Rest morgen (\_) #00:24:27-3#

A: Pro Person rechnet man etwa eine Tasse oder 40 bis 60 Gramm (\_) #00:24:30-5#

TP: Ah eine Tasse ist gut (\_) Und doppelte Menge an Wasser (;) #00:25:02-0#

A: Genau (\_) Ja (\_) (smalltalk) #00:25:58-7#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Magst du mal schauen ob die ein Rezept für Gemüse mit ähm Aubergine und Paprika haben (?) #00:26:25-0#

A: Äh was Aubergine (?) Paprika und Bohnen (\_) #00:26:27-1#

TP: Mhm (,) #00:26:41-7#

A: Also da wär zum Beispiel (-) Vegetarisches Chili mit Auberginen (,) #00:26:46-6#

TP: Mhm (,) Magst du mir das mal vorlesen (?) #00:26:49-7#

A: Ja (-) Da sind es dreieinhalb (-) drei Komma drei drei von fünf Sternen eine Bewertung (,) #00:26:57-2#

TP: Aha (,) Wie viele haben da Bewertungen abgegeben (?) #00:26:58-8#

A: Eine Person (\_) #00:26:59-4#

TP: Achso ja dann (;) Dann ist das alles nicht so tragisch (,) #00:27:04-6#

A: Also da (-) Bei einer Portion eine Aubergine (,) eine halbe Zwiebel (,) 120 Gramm Mais (,) 150 Gramm Kidneybohnen (,) 200 Gramm passierte Tomaten (,) 100 Milliliter Rotmais (,) Salz Cayennepfeffer Paprikapulver und Öl (\_) #00:27:21-2#

TP: Mhm (?) Bis auf (unv.) hab ich alles (\_) Ähm und wie machen die das dann (?) #00:28:10-2#

A: Ähm da steht die Aubergine waschen und in Würfel schneiden (\_) Auch Zwiebeln würfeln (\_) In einem Topf Auberginen- und Zwiebelwürfel in etwas Öl braten (,) wenn sie weich sind Mais und Kidneybohnen hinzufügen und auch die passierten Tomaten und den (unv.) einrühren (\_) Aufkochen lassen (,) ein wenig köcheln lassen und ab und zu umrühren (\_) Mit Salz Cayennepfeffer Paprikapulver pikant abschmecken (\_) Genau (\_) #00:28:34-6#

TP: Mhm (,) Ähm (-) Beim Bulgur wird der dann auch so wie Couscous mit Minze (?) #00:28:42-2#

A: Mit Minze (?) #00:28:42-2#

TP: Gewürzt (?) Mhm (?) Weil Couscoussalat ist ja oft mit Minze (,) #00:28:45-4#

A: Aha (,) Ok (,) Gut (\_) Ähm (-) Also dass es ein bestimmtes Schema wie man Bulgur würzt steht jetzt nicht da (,) also da (-) steht bei einem Tomaten-Bulgur-Rezept beispielsweise Bulgur untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen (;) #00:29:33-0#

TP: Mhm (?) #00:29:35-1#

A: Genau (\_) #00:29:42-2#

TP: Ok (;) #00:29:59-2#

A: Wobei da auch steht (,) Bulgur kann mit Minze Kümmel Chia und Salz würzen (\_) #00:30:04-7#

TP: Mhm (,) Ok (\_) Dann ist das ja eigentlich wie Couscsou (,) #00:30:09-0#

A: Ja (-) #00:30:10-8#

TP: Was ist dann genau Couscous (?) Weil das hab ich mich immer gefragt aber irgendwie (-) #00:30:14-6#

A: Unterschied zwischen Bulgur und Couscous (?) #00:30:16-2#

TP: Aha (?) #00:30:26-6#

A: Bulgur schmeckt kräftig nussig (,) Couscous etwas milder (\_) #00:30:30-6#

TP: Mhm (,) #00:30:30-7#

A: Bei Bulgur werden Hartweizenkörner gedämpft (,) dann getrocknet und nach Bedarf kleingeschnitte (\_) Bei Couscous handelt es sich um Hartweizengries (,) der in einem mehrstufigem Verfahren befeuchtet zu Kügelchen gerollt gekocht und getrocknet wird (\_) #00:30:44-0#

TP: Mhm (,) Also beides Weizen (,) #00:30:46-4#

A: Genau (\_) #00:30:47-8#

TP: Und blß ein anderes Herstellungsverfahren und (;) #00:30:49-6#

A: Hm ja (\_) #00:30:50-6#

TP: Ok (;) #00:30:52-6#

A: Hartweizenkörner versus Hartweizengries (,) #00:31:57-3#

TP: Die beim Chilirezept haben mit Auberginen und Zwiebel angefangen (;) #00:32:02-6#

A: Chilirezept (,) Genau Aubergine (-) waschen und würfeln und die Zwiebel würfeln (\_) #00:32:10-1#

TP: Ähm (-) Die machen es in einem Topf (;) #00:32:12-6#

A: Genau (\_) (smalltalk) #00:41:06-3#

TP: Wie lange brät man bei dem Rezept das Gemüse an (?) Steht da irgendwas dabei (?) #00:41:11-8#

A: Äh bei dem bei dem Curry meinst du (?) #00:41:14-1#

TP: Bei dem Chili ja (,) #00:41:15-3#

A: Ähm (-) Ähm ne also genau wenn sie weich sind (,) Mais und Kidneybohnen hinzugeben (\_) #00:41:25-4#

TP: Ok (-) #00:41:25-8#

A: Und (-) Ein bisschen Tomaten soll man auch mit reintun (\_) #00:41:29-5#

TP: Das heißt so lange anbraten (,) bis das Gemüse weich ist (\_) #00:41:31-6#

A: Genau also wenn Zwiebeln und die Auberginen weich sind (,) dann (-) die anderen Sachen (\_) (TP püriert) #00:42:32-8#

TP: Bei der Suppe (-) wirft man da die Petersilie mit (-) (unv.) #00:42:45-8#

A: Ähm Moment Petersilie (,) Also die Petersilie wäre da mit dem Suppenfleisch gebraucht worden (\_) #00:42:54-8#

TP: OK (\_) (püriert) #00:43:07-9#

A: Also da wären Petersilie klein gehackt gewesen (\_) #00:43:14-6#

TP: Mhm (?) Aber Schnittlauch kommt nicht rein bei der Suppe (-) #00:43:36-7#

A: Bitte (?) #00:43:37-2#

TP: Schnittlauch kommt (unv.) nicht rein (\_) #00:43:39-7#

A: Schnittlauch (,) kommt nicht rein nein (\_) (smalltalk) #00:49:56-8#

TP: Welche Getränke würden reintheoretisch zu Chili passen (?) #00:50:01-0#

A: Zu Chili (,) #00:50:02-0#

TP: Ich glaub für die Suppe brauche ich keine extra Getränke dazu (,) Auch so (-) wird eh spannend ob ich das dann hab also wahrscheinlich nicht aber ich mein interessehalber (,) Rotwein wahrscheinlich (\_) Wenn der schon drin ist (-) #00:50:24-9#

A: Chili con Carne (,) Ja doch Rotwein tatsächlich ja (\_) #00:50:35-5#

TP: Mhm (,) #00:50:35-9#

A: Aber Bier würde jetzt auch (-) aber ich weiß nicht (-) #00:50:43-9#

TP: Ich glaub das kommt auf das Chili drauf an (\_) #00:50:44-3#

A: Aber Rotwein auf jeden Fall (\_) #00:50:46-3#

TP: Ok (,) Und sonst noch irgendwelche Empfehlungen (?) #00:50:50-2#

A: Ähm (-) Selbstgemachte Limonade (,) #00:50:53-0#

TP: Oh (;) Lecker (\_) #00:50:55-6#

A: Ähm (-) Ja dann (-) (unv.) Kiba (,)  
 #00:51:03-1#

TP: Mhm (,) Also an Chili wurde Cayennepfeffer empfohlen (,) Paprikapulver (-) und Salz Pfeffer (;) #00:51:47-5#

A: Genau (\_) Salz Paprikapulver Cayennepfeffer (smalltalk) #00:53:48-3#

TP: Gibt es auch Informationen über Bulgur und Basilikum (?) Ob das zusammenpasst (,) #00:53:51-7#

A: Ich schau mal Bulgur Basilikum (,) Ja also Beispiel gefüllte Paprika (,) Da kommt Bulgur rein und oben Basilikum drauf (,) #00:54:18-8#

TP: Ok (,) #00:54:20-5#

A: Ähm (-) Gut in dem Fall jetzt zur Deko (,) Wobei ne (,) ähm (-) Gibt es aber auch Oliven-Bulgur-Bratlinge (,) da kommt Basilikum rein (unv.) (\_) #00:54:38-0#

TP: Ok (-) Weil ich bin mir nicht sicher ob zu Chili wirklich Minze so gut passt (,) (smalltalk) Ok das ist jetzt gut scharf geworden (;) Äh was steht denn da drin zu Bulgursalat (,) #01:01:07-1#

A: Bulgursalat (?) #01:01:08-4#

TP: Mhm (?) #01:01:20-7#

A: Also (-) Zutaten wären zum Beispiel (-) genau Bulgur-Gemüsebrühe (,) gut das haben wir jetzt schon haben wir jetzt schon quellen lassen (,) Dann Salatgurke (,) (unv.) Gelbe Paprikaschote (,) Frühlingszwiebeln (,) Glatte Petersilie (,) Etwas Minze (\_) #01:01:44-2#

TP: Ok (,) Frühlingszwiebeln habe ich keine (,) Paprika könnte ich noch haben (,) Ähm (-) Und sonst irgendwie Öl Essig (?) #01:02:00-2#

A: Ah genau Soße wären es Zitronensaft Salz (,) Pfeffer Zucker Kreuzkümmel Öl (-) Genau Bulgursalat bei Chefkoch (,) Bulgur Paprikaschoten Petersilie glatte (,) Lauchzwiebeln (-) rote Zwiebel Tomatenmark Öl Salz (\_) #01:02:35-4#

TP: Ok (\_)