TP: Alexa (,) ich brauche ein Rezept für einen vegetarischen Kartoffelauflauf (\_) #00:00:37-1#

A: Ok also auf Chefkoch (,) Hab ich jetzt ähm vegetarischen Kartoffelauflauf italienischer Art (,) mit dreieinhalb Sternen (,) Dann Wirsing-Kartoffelauflauf mit Nüssen (,) Sind vier Sterne (,) Kartoffelauflauf mit Pesto sind vier Sterne (,) #00:00:53-7#

TP: Gibt es einen mit ähm (-) Schlagrahm (,) und äh beispielsweise Obst Aubergine Paprika Tomate (?) #00:01:16-7#

A: Ok ich hab hier einen Auberginen-Kartoffel-Auflauf (,) Ähm (-) Da steht also Zubereitung eine Stunde fünfzehn Minuten (,) Ist jetzt nicht bei Chefkoch sondern bei Eat smart (,) smarter (,) Hat jetzt auch noch keine Bewertungen (,) ähm (-) #00:01:40-5#

TP: Lies doch mal (-) Bitte mal die Zutatenliste vor (,) #00:01:44-1#

A: Ok also da würden reingehören zwei Auberginen (,) Also bei vier Portionen (-) #00:01:47-7#

TP: Aha (,) #00:01:47-8#

A: Zwei Auberginen (,) Sechs hundert Gramm Kartoffeln (,) zwei Zwiebeln (,) Zwei Esslöffel gehackte Petersilie (,) ein Esslöffel Butter (,) Salz Pfeffer aus der Mühle (,) zweihundert fünfzig Milliliter Gemüsebrühe (,) drei Eier (,) 150 Gramm Crème fraîche (,) 100 Gramm Sahne (,) Ein Esslöffel Estragonsenf (,) und acht kleine Bratwürste (\_) #00:02:04-3#

TP: Gut dann äh würd ich das nehmen (\_) #00:02:06-9#

A: Ok (\_) #00:02:08-6#

TP: Äh allerdings für zwei Personen (\_) #00:02:10-2#

A: Ja (-) #00:02:10-8#

TP: Wie viele Kartoffeln brauche ich (?) #00:02:14-0#

A: Äh bei zwei Personen sind es drei hundert Gramm (\_) #00:02:41-2#

TP: Müssen die Kartoffeln äh vorgekocht werden (?) Oder geschnitten (?) In Scheiben (,) #00:02:46-9#

A: Ähm (,) Also da steht Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (,) #00:02:50-0#

TP: Ja (,) #00:02:52-9#

A: Ähm (-) Also der erste Schritt kann ich gleich mal vorlesen (,) Aubergine putzen waschen und in Scheiben schneiden (,) und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (\_) #00:03:00-0#

TP: Ok (\_) Alexa (,) Wie putze ich eine Aubergine (\_) #00:03:10-6#

A: Ok (\_) Also Aubergine waschen und den Stielansatz entfernen (,) #00:03:13-8#

TP: Ja (,) #00:03:15-0#

A: Ähm (-) Wenn die Aubergine in Scheiben geschnitten und gebraten werden soll die einzelnen Scheiben von beiden Seiten salzen und auf mehrere Lagen Küchenpapier legen (\_) Dann nach einer halben Stunde die Küchenschei- äh die Scheiben mit Küchenpapier trockentupfen (\_) Steht bei Putzen jetzt (\_) So allgemein ja (;) #00:03:34-1#

TP: Ok (\_) Dann (,) Versuch ich einfach mal (,) Ähm müssen die Scheiben angebraten werden für den Auflauf (?)  
 #00:03:43-4#

A: Ähm (-) Da steht jetzt nichts von Anbraten nein (\_) #00:03:54-8#

TP: Ok (\_) Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (\_) #00:04:47-2#

A: Genau ja (\_) In Scheiben schneiden (\_) #00:05:27-5#

TP: Alexa muss der Ofen vorgeheizt werden (,) #00:05:32-6#

A: Ja auf 200 Grad (\_) #00:05:35-7#

TP: Umluft oder Ober und Unterhitze (\_) #00:05:37-1#

A: Ähm da steht nur vorgeheizten Backofen 200 Grad circa 45 Minuten auf mittlerer Schiene (\_) Da steht jetzt nicht da ob es Umluft oder so sein soll (\_) #00:05:49-3#

TP: Ok (\_) #00:05:49-4#

A: Also ich würd sagen Ober Unterhitze oder so nehmen (\_) #00:05:52-5#

TP: Ja würde ich auch (\_) (smalltalk) Gut (\_) Kartoffeln in Scheiben (?) #00:08:59-6#

A: Genau (\_) (smalltalk) #00:10:49-7#

TP: Ähm ok (,) Erster Schritt abgeschlossen was ist der zweite Schritt (?) #00:10:53-4#

A: Zweiter Schritt Zwiebel schälen und in Spalten schneiden (,) #00:10:56-0#

TP: Ok (?) #00:10:56-9#

A: Zwiebel in einem (-) Esslöffel heißer Butter in der Pfanne glasig schwitzen und die Kartoffeln zugeben und circa fünf Minuten unter Rühren braten (,) Mit Salz und Pfeffer würzen (\_) #00:11:11-7#

TP: Mit Butter (\_) #00:11:11-0#

A: Genau (\_) #00:11:37-1#

TP: Zuerst die Zwiebeln oder die Kartoffeln (\_) #00:11:37-3#

A: Also zunächst (,) also du meinst in die Pfanne (,) #00:11:40-7#

TP: Ja (-) #00:11:43-4#

A: Ja zunächst die Zwiebel dann die Kartoffel (\_) #00:11:45-1#

TP: Ok (\_) #00:11:45-9#

A: Also (\_) Zwiebel zunächst glasig schwitzen (,) Dann die Kartoffel hinzugeben (\_) #00:11:48-8#

TP: Zwei Stück (\_) #00:11:50-8#

A: Zwiebel waren es Moment (,) Eine Zwiebel bei (unv.) #00:11:53-8#

TP: Gut (,) (smalltalk) Ähm (-) Was ist der dritte Schritt (?) #00:14:08-7#

A: Dritte Schritt Aubergine zugeben (,) Salzen Pfeffern und alles in eine gefettete Auflaufform geben und die Brühe zugießen (\_) #00:14:17-9#

TP: Äh (-) Wie viel Brühe (?) #00:14:27-0#

A: 125 Milliliter (-) Gemüsebrühe (\_) #00:14:30-4#

TP: Ok (\_) 125 Milliliter (\_) #00:14:48-7#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:17:26-5#

TP: Alexa wie lange die äh Zwiebeln anbraten (?) #00:17:30-1#

A: Ähm (,) Das äh die soll man in der Pfanne glasig schwitzen (\_) #00:17:34-2#

TP: Ok (\_) Mittlere Hitze (?) #00:17:38-9#

A: Steht nicht dabei (;) (smalltalk) #00:20:12-3#

TP: Anschließend die Kartoffeln (,) #00:20:13-4#

A: Genau (\_) Kartoffeln zugeben und circa fünf Minuten unter Rühren braten (,) und mit Salz und Pfeffer würzen (\_) #00:20:19-5#

TP: Äh Alexa bitte Wecker stellen fünf Minuten (,) #00:20:44-5#

A: Läuft (-) (smalltalk) #00:21:47-9#

TP: Äh bitte den nächsten Schritt vorlesen (;) #00:21:53-8#

A: Ähm (-) Aubergine zugeben (,) Salzen Pfeffern (,) und alles in eine eingefettete Auflaufform ge- Auflaufform geben und die Brühe zugießen (\_) #00:22:02-0#

TP: Und wie lange die Aubergine gebraten werden muss steht da nicht (\_) #00:22:06-2#

A: Ähm (-) Ne steht da nicht (\_) #00:22:14-8#

TP: Der nächste Schritt dann (?) Nach dem (?) #00:22:16-8#

A: Ähm (-) (unv.) Salzen und Pfeffern und in die Auflaufform geben (\_) #00:22:28-0#

TP: Wie viele Eier (?) #00:22:30-0#

A: Zwei Portionen war (-) Eineinhalb Eier (\_) #00:22:33-2#

TP: Also zwei Eier (;) Wie viel äh Crème fraîche und Sauerrahm (?) Für zwei Personen (?) #00:23:39-6#

A: 75 Gramm Crème fraîche und 50 Gramm Sahne (\_) #00:23:42-6#

TP: 50 Gramm Sahne (\_) #00:23:43-6#

A: Genau (\_) #00:24:11-9#

TP: Ähm (-) Salz und Pfeffer (?) #00:24:13-9#

A: Genau also (-) Ähm (,) In die Pfanne kommt Salz und Pfeffer rein zu den Kartoffeln und (-) ähm bei Aubergine genau Salzen und Pfeffern (\_) #00:24:24-4#

TP: Und beim Crème fraîche (?) Und dem Ei (?) #00:24:27-8#

A: Genau da (-) Mit Senf verquirlen (,) Salzen und Pfeffern und über den Auflauf gießen (\_) #00:24:33-0#

TP: Wie viel Senf (?) #00:24:36-0#

A: Ein halber Esslöffel (\_) #00:25:10-8#

TP: Esslöffel (\_) #00:25:10-8#

A: Ja ein halber (\_) (Wecker klingelt) (smalltalk) #00:28:34-8#

TP: Bitte nochmal den Schritt vorlesen mit dem in die Form geben (\_) #00:28:40-5#

A: Äh (-) Aubergine zugeben (,) salzen pfeffern und alles in eine gefettet Auflaufform geben und (-) und die Brühe zugießen (\_) #00:28:47-2#

TP: Ok (\_) Also das Fetten habe ich vergessen aber das wird schon irgendwie gehen (\_) #00:28:53-0#

A: Ja (\_) #00:28:53-7#

TP: Denk ich (\_) Gut Brühe ist zugegeben was als nächstes (?) #00:29:05-0#

A: Dann gut das haben wir jetzt auch schon gemacht Eier und so weiter verquirlen Salz und (unv.) über den Auflauf gießen (,) #00:29:10-3#

TP: Jawohl (?) #00:29:12-2#

A: Und (-) der nächste Schritt den Auflauf in vorgeheiztem Backof- Backofen circa 45 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen (\_) #00:29:20-0#

TP: Ähm (-) Ist in dem Rezept Käse (?) #00:29:23-0#

A: Ne (\_) Da ist kein Käse (\_9 #00:29:25-0#

TP: Gut (,) Dann improvisier ich jetzt und geb den Käse mit drauf oben (-) (bereitet zu) Ähm (-) Wie lange in den Ofen (?) #00:30:01-4#

A: Circa 45 Minuten (\_) #00:30:03-1#

TP: Dann bitte einen Wecker auf 45 Minuten stellen (\_) #00:30:20-8#

A: Ok (\_) #00:30:39-6#

TP: Gut (-) Wecker auf 45 Minuten (\_) #00:30:42-6#

A: Ok (\_) läuft (\_)