TP: Also ich hab jetzt Sellerie und Kartoffeln (\_) Und diese (-) Topinambur (\_) Ah genau (\_) Welche Rezepte gibt es mit Topinambur (\_) #00:00:43-5#

A: Ok (\_) Schauen wir mal (,) Chefkoch (,) Also da wird jetzt vorgeschlagen Topinambur-Currysuppe (,) Topinambur-Cremesuppe mit weißer Schokolade und Chili (,) Topinambur-Chips (,) Topinambur-Rohkost (,) Topinambur-Karottenpuffer (,) Topinambur-Apfelsalat (,) Topinambursuppe (,) Topinamburpuffer mit Avocadocreme (,) ähm (-) Herzhafte Topinamburpfanne (,) Topinambur- #00:01:14-5#

TP: Ja DAS hört sich gut an (\_) Diese herzhafte Topinamburpfanne (\_) #00:01:17-9#

A: Ja (?) Schauen wir mal (?) #00:01:19-7#

TP: Was muss da alles rein (?) #00:01:21-2#

A: Also (\_) Da müssten rein 400 Gramm Topinambur (,) Zwei Zwiebeln (,) drei Möhren (,) 250 Gramm geräucherter Speck (,) 250 Milliliter Gemüsebrühe (,) 125 Milliliter süße Sahne (,) 100 Gramm Bergkäse (,) Salz und Pfeffer (\_) #00:01:36-5#

TP: Ja da habe ich Hälfte nicht (\_) Ich hab keinen Speck (-) #00:01:40-0#

A: Ok (\_) #00:01:40-4#

TP: Hm geht nicht (\_) #00:01:42-1#

A: Dann (,) Schauen wir mal weiter (,) Ähm (-) Genau also (-) Topinamburpuffer gibt es mit Avocadocreme und Karotten (,) #00:01:55-0#

TP: Ganz am Anfang war irgendwie so eine Suppe (\_) #00:01:57-1#

A: Die Currysuppe (?) #00:01:57-8#

TP: Ja genau (;) #00:02:00-0#

A: Ok (\_) Da kommt rein 500 Gramm Topinambur 250 Gramm Kartoffeln (,) Zwei Esslöffel Butter und einen Schuss Öl (,) einen Teelöffel Currypulver (,) ein Esslöffel Rohrzucker (,) zwei Esslöffel Honig (,) Salz Cayennepfeffer Koriander Zitronensaft ein Esslöffel Schmand und ein Liter Gemüsebrühe (\_) Das wäre jetzt für vier Portionen (\_) #00:02:20-4#

TP: Ok da kann ich ja weniger machen oder (?) #00:02:22-6#

A: Genau ja (\_) #00:02:28-2#

TP: Ja das wär doch schon mal was (\_) Ja genau (\_) #00:02:29-6#

A: Alles klar (\_) ok (\_) #00:02:32-2#

TP: Für zwei Personen (\_) #00:02:33-5#

A: Ja (,) #00:02:44-3#

TP: Kannst du mir das ausrechnen (?) #00:02:44-7#

A: Ja das kann Chefkoch da kann man die Portionenzahl eingeben (,) #00:02:48-6#

TP: Ok (,) #00:02:48-7#

A: Und dann wird das umgerechnet (\_) #00:02:54-9#

TP: Ok (\_) Soll ich jetzt schon anfangen oder oder oder oder (-) #00:02:59-1#

A: Ja also wenn fragen sind kannst dann fragen und wenn nicht dann (-) #00:03:03-1#

TP: Ok dann fang ich (,) Mach ich jetzt einfach das was da steht (\_) Also was muss ich als erstes machen (,) #00:03:07-9#

A: Ja da steht Topinambur und Kartoffeln schälen und würfeln (,) In Butter und Öl kurz anschwitzen lassen (,) mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen lassen (\_) Maximal fünf zehn Minuten (\_) #00:03:16-7#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Dann schäl ich die jetzt mal (\_) Wie viele Topinambur waren das (?) #00:03:39-1#

A: Bei zwei Portionen waren es 250 Gramm (\_) #00:03:42-0#

TP: Naja da nehm ich jetzt mal die zwei (\_) Und wie viel Kartoffel (?) #00:03:47-2#

A: Ähm (-) 125 (\_) Gramm (\_) #00:04:14-6#

TP: Hm (\_) Und eine Portion (?) #00:04:16-8#

A: Bei einer Portion (,) Da wären es 125 Gramm Topinambur und (-) #00:04:22-9#

TP: Wie viel (?) #00:04:23-7#

A: Also Topinambur wären es 125 Gramm (,) #00:04:26-1#

TP: Mhm (,) #00:04:26-6#

A: Und Kartoffeln 62 einhalb Gramm (\_) #00:04:29-7#

TP: Ok (;) Ja (\_) Dann mach ich eine Portion (;) Ja (\_) Anschwitzen (\_) Oder (?) Stand da (-) #00:04:50-2#

A: Ähm (-) Genau (\_) Ja (-) Schälen würfeln und in Butter und Öl kurz anschwitzen (\_) Und dann mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen (\_) #00:05:27-2#

TP: Wenn die innen so schwarz sind (?) #00:05:28-6#

A: Ich schau mal nach (,) #00:05:30-6#

TP: Ist das dann äh schlecht oder (;) #00:05:34-4#

A: Also ich hab es heute gekauft ich hoffe mal nicht (,) #00:05:39-7#

TP: Nein oder es kann ja sein dass oder oder dass das so gehört (?) Nicht dass ich da jetzt zu viel wegschneide (,) #00:05:45-4#

A: Ähm (,) Ich schau mal (,) Also es gehört sich nicht (\_) Die sind eigentlich schon so so weiß (;) //Ich glaub das muss man dann schon wegschneiden (;)// #00:05:56-3#

TP: //So weiß wie Kartoffeln (\_) Mhm (,)// Ah ja das hört dann auf (\_) Ja (\_) #00:06:01-9#

A: Ah (\_) Ok (\_) #00:06:03-1#

TP: Ich wollte jetzt nur nicht mehr wegschneiden (,) nicht das (-) #00:06:05-6#

A: Ja klar (-) #00:06:07-0#

TP: Ich kenn das ja nicht (-) #00:06:10-2#

A: Ich hab das auch jetzt bei einer Probandin mal kurz probiert (,) #00:06:14-3#

TP: Mhm (,) #00:06:15-8#

A: Schmeckt also ja ein bisschen süßer wie Kartoffeln (,) #00:06:19-1#

TP: Ok (?) #00:06:22-2#

A: Aber also (-) wie soll ich sagen (;) Es (-) also es schmeckt nicht schlecht (,) aber es ist ein anderer Geschmack (\_) #00:06:29-0#

TP: Mhm (,) Ok (;) Es riecht fast (-) ein bisschen nach Rettich (\_) also (-) wenn man jetzt so dra riecht (,) (smalltalk) Wie klein muss ich die jetzt schneiden (?) #00:08:42-3#

A: Ähm (-) #00:08:43-1#

TP: Würfel (?) Oder (-) #00:08:44-1#

A: Genau (\_) Würfeln (\_) #00:08:50-3#

TP: Und dann anschwitzen (;) #00:08:51-5#

A: Genau (\_) In Butter und Öl (\_) #00:09:09-4#

TP: Wie klein sollen die Würfel sein (,) #00:09:12-8#

A: Also da steht jetzt keine genauere Angabe mit dabei (,) also die werden also das wird dann eh püriert (\_) #00:09:19-3#

TP: Achso (\_) Ok (\_) Je kleiner umso schneller geht es (\_) (smalltalk) Und das muss ich jetzt anschwitzen (\_) #00:12:59-0#

A: Genau (\_) (smalltalk) #00:13:15-7#

TP: Also auf das Öl verzichte ich (\_) #00:13:17-6#

A: Ja (-) #00:13:25-2#

TP: Und was muss ich dann machen (?) #00:13:26-4#

A: Dann (-) Gemüsebrühe ablöschen (,) Und weich kochen lassen (\_) Maximal fünfzehn Minuten (\_) #00:13:31-5#

TP: Ok (\_) Oh jetzt hab ich es in den falschen Topf (;) Und wie viel Gemüsebrühe (?) #00:13:43-5#

A: Äh ein Viertel Liter (\_) (smalltalk) #00:16:16-4#

TP: Viertel Liter gell (?) #00:16:16-8#

A: Genau (\_) #00:16:31-5#

TP: Also jetzt muss ich es dann ablöschen (?) Und dann (,) #00:16:34-8#

A: Weich kochen lassen (\_) #00:16:35-7#

TP: Weich kochen (\_) #00:16:35-9#

A: Maximal fünfzehn Minuten (\_) #00:17:08-0#

TP: Muss ich die braun werden lassen (?) #00:17:12-8#

A: Ähm (-) Also da steht jetzt nur kurz anschwitzen (;) #00:17:14-8#

TP: Kurz anschwitzen (;) Ok (\_) Muss das bei offenem Kochtopf äh kochen oder geschlossen (\_) #00:17:42-6#

A: Ähm da steht jetzt nichts dabei (\_) Also (-) Steht jetzt nur dabei kochen lassen aber (-) keine Angabe (\_) #00:17:54-3#

TP: Weil es ja dann dicker würde wenn man es offen lässt (;) #00:17:57-9#

A: Ok (,) #00:17:58-1#

TP: Also an Flüssigkeit verlieren würde (unv.) (;) #00:18:00-3#

A: Ja stimmt (\_) Ja (,) #00:18:01-9#

TP: Kann ja manchmal Absicht sein (,) Also ich würde eigentlich (-) #00:18:05-4#

A: Also (-) Man püriert es ja noch (,) und dann (-) Schmand kommt auch noch rein (,) #00:18:15-4#

TP: Der Schmand macht es (-) Ja (-) #00:19:12-8#

A: Also im Chefkoch-Forum heißt es das muss ähm also da sagen manche ähm User dass sie die Suppen immer mit geschlossenem Deckel kochen (\_) Sonst also da steht zum Beispiel ich koche Suppen immer mit geschlossenem Deckel sonst müsste ich ja noch irgendwie was dazugeben um am Ende nicht nur Pampe zu haben (\_) Ähm (-) Kartoffeln und Nudeln koche ich mit angekipptem Deckel (,) damit sie nicht (unv.) Ähm (,) #00:19:42-1#

TP: Äh wie viel Schmand kommt noch rein (;) ja äh also es kommt Schmand noch rein und (-) #00:19:46-6#

A: Genau außer dem Schmand rein kommt Honig (,) Rohrzucker Salz Cayennepfeffer Koriander und Zitronensaft (\_) #00:19:52-4#

TP: Ok (\_) Ja dann muss man den Deckel drauf tun weil sonst wird es wirklich zu wenig (;) Keinen Schmand (\_) Nehme ich Sahne (\_) (smalltalk) Was brauchen wir jetzt dafür nochmal ich weiß es schon wieder nicht mehr (;) Rohrzucker äh (-) also Zucker (,) #00:21:18-3#

A: Äh Honig (,) Salz Cayennepfeffer (,) Koriander und Zitronensaft (\_) #00:21:25-7#

TP: Ok (\_) Also aber da kann ich ja einfach Chili nehmen oder (?) #00:21:34-2#

A: Statt Cayennepfeffer (?) #00:21:34-6#

TP: Ja schon (\_) #00:21:35-9#

A: Ja ich schau mal (\_) #00:21:39-1#

TP: Koriander (\_) Also ich glaub bei den Gewürzen dann klappt es (,) #00:21:47-5#

A: Also da steht da als Alternative zu Cayennepfeffer Chilipulver zu verwenden (\_) #00:21:51-3#

TP: Mhm (,) Genau (\_) Curry (?) Hast du gesagt gell (?) #00:22:08-0#

A: Ähm (?) Äh ne also Honig (,) Rohrzucker Salz Cayennepfeffer Koriander und Zitronensaft (\_) #00:22:21-0#

TP: Zitronenpfeffer hätt ich weil ich hab auch keinen Zitronensaft (;) Dann nehm ich jetzt Zitronenpfeffer (,) Chili (?) Salz (?) Salz ist schon drin (,) Was war es dann noch (?) #00:22:36-8#

A: Äh (-) Honig Rohrzucker Salz Cayennepfeffer Koriander Zitronensaft (\_) #00:22:44-4#

TP: Rohrzucker (,) müsste ich schauen (,) #00:23:28-7#

A: Genau Currypulver kommt doch rein (\_) #00:23:30-0#

TP: Schon gell (?) Irgendwo (,) #00:23:31-6#

A: Das war bloß beim Zubereiten noch nicht (,) aber (-) ein Viertel Teelöffel (;) steht bei den Zutaten dabei (\_) #00:23:36-4#

TP: Mhm (,) Gut (\_) So (\_) Das mach ich aber erst rein wenn es gekocht ist oder (?) #00:23:42-8#

A: Genau also dann pürieren (,) und dann (-) (unv.) #00:23:45-6#

TP: Ok (\_) Gut (\_) So (\_) Dann können wir ja in der Zwischenzeit noch aus was anderem was machen (\_) (smalltalk) Dann würde ich jetzt gern was was ich überhaupt noch nicht miteinander gekocht habe Bulgur und Sellerie machen (\_) (smalltalk) #00:24:38-9#

A: Ähm (,) Da sind jetzt mehrere Bulgursalate (,) Ähm (-) Bulgursalate Spinat (,) Aber da ist jetzt kein Sellerie dabei (,) Also da wär jetzt ähm (-) Bulgurgemüse Kilaw oder wie man das ausspricht (,) Bohnen (,) #00:25:44-4#

TP: Ok haben wir nicht (,) #00:25:47-0#

A: Da käme rein (,) Ja Staudensellerie (,) ähm (-) Tomaten (,) Möhre Paprikaschote Zwiebeln (,) Olivenöl (-) Bohnen Bulgur Paprikapulver Gemüse und Petersilie (\_) #00:26:02-3#

TP: Ja im Gründe wäre es das (\_) Bis auf die Bohnen oder (?) #00:26:04-4#

A: Ja (,) #00:26:06-1#

TP: Das war jetzt alles was da liegt oder (?) #00:26:08-6#

A: Also die Karotte (,) #00:26:09-9#

TP: Die Karotte haben wir nicht (\_) Die müssen wir weglassen (,) #00:26:12-6#

A: Paprikapulver Petersilie Gemüse (-) ja ansonsten haben wir eigentlich alles (\_) #00:26:18-9#

TP: Mhm (,) Und was ist das (?) Das Kilaw (\_) #00:26:22-8#

A: Kilaw genau (\_) #00:26:23-5#

TP: Ok (,) #00:26:24-0#

A: Bulgur-Gemüse-Kilaw (\_) Und (-) Also da wäre jetzt eine Stange Staudensellerie (\_) Aber ich ich (unv.) #00:26:31-8#

TP: Dann nehmen wir halt die Hälfte von denen da oder (?) Also (-) #00:26:34-6#

A: Ja (,) #00:26:35-1#

TP: Ja (-) Machen wir es doch (\_) So (\_) Genau (\_) So was muss ich mit dem machen (\_) #00:26:48-3#

A: Ok (\_) da wär der erste Schritt (,) Ähm (-) Tomaten waschen (,) Stielansätze keilförmig rausschneiden (,) vierteln (,) entkernen und grob hacken (\_) #00:26:57-8#

TP: Mhm (,) Und dann (?) Was muss ich mit denen machen (?) #00:27:01-6#

A: Dann (,) Wird also dann wird erst der Sellerie Möhre Paprikaschote Gemüse also Zwiebeln und so zubereitet (,) und die werden also (-) Tomaten werden (unv.) (,) Ähm (-) Also das Gemüse wird angedünstet (,) und dann kommen irgendwo Tomaten dazu also (;) eher (-) #00:27:25-2#

TP: Ok (\_) #00:27:25-8#

A: Zum Schluss dann (\_) #00:27:26-7#

TP: Ja dann machen wir die (unv.) #00:27:30-2#

A: Ok (\_) #00:27:32-9#

TP: Also das Gemüse (,) Was muss ich alles andünsten (-) Also jetzt machen wir aber wieder bloß eine Portion (\_) #00:27:38-0#

A: Ja (-) #00:27:38-6#

TP: Würd ich sagen (\_) #00:27:39-4#

A: Ich schau mal ob das (-) OK also andünsten (,) #00:27:49-7#

TP: Sellerie und so wird wahrscheinlich (-) #00:27:51-9#

A: Die Gemüse- und Zwiebelwürfel (,) die muss man andünsten (,) Ähm (-) Bulgur dann später (,) Ja das war es dann (\_) Also das ganze Gemüse einfach andünsten (\_) #00:28:09-0#

TP: Also einfach den Sellerie in Würfel schneiden (\_) Und was (-) #00:28:12-2#

A: Da müsste man jetzt Selleriestangen putzen waschen und die Möhre schälen Paprikaschote vierteln entkernen waschen (,) Zwiebeln schälen (,) Gemüse und Zwiebel in feine Würfel schneiden (\_) #00:28:21-9#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Dann mach fang ich jetzt mal beim Sellerie an (,) Und dann nehm ich jetzt einfach mal die Hälfte von dem (\_) Stimmt das dann ungefähr von der Menge (,) Wie viel Sellerie (,) Also ja aber das ist ja Stangensellerie (;) #00:28:43-3#

A: Ja also das wäre eine halbe Stange da steht circa 50 Gramm (\_) #00:28:45-6#

TP: Ok (\_) Oh das sind 300 Gramm (\_) Aber gut (,) äh (-) da kommt ja jetzt auch noch viel weg (,) von der Haut (,) Ach das passt schon (\_) Dafür habe ich keine Möhre (\_) (smalltalk) Also da kommt jetzt rein (\_) Sellerie (?) Zwiebel (?) #00:37:18-6#

A: Ähm Paprikaschote (,) #00:37:19-7#

TP: Eine ganze (?) #00:37:22-4#

A: Ähm (,) Das wär eine halbe (\_) #00:37:24-9#

TP: Eine halbe (\_) #00:37:26-7#

A: Tomaten Sellerie (unv.) Paprikaschote Zwiebel (,) Zitronen (,) und ja Petersilie aber das kommt ja erst zum Schluss (;) #00:37:36-9#

TP: Mhm (,) Ok (\_) Also dieses diese Paprika muss ich auch andünsten (;)  
 #00:37:47-5#

A: Ähm (,) Ja (\_) Ja genau (\_) (smalltalk) #00:41:07-1#

TP: Das muss ich ja miteinander dünsten oder (?) Dann kann ich es jetzt auch schon gleich zusammentun oder (?) #00:41:11-6#

A: Genau also Gemüse und die Zwiebeln (,) Zusammen andünsten (\_) #00:41:25-4#

TP: Zwiebeln (?) (smalltalk) Also was muss ich jetzt mit dem äh magst du mir vielleicht das ganze Rezept mal vorlesen (,) #00:44:19-3#

A: Ja kann ich machen (\_) Also (-) Wir #00:44:22-5#

TP: Also das mit den Tomaten lassen wir weg (\_) #00:44:23-9#

A: Genau Tomaten lassen wir weg (,) dann Zwiebeln schälen fein würfeln das haben wir gemacht (,) Dann das Öl in einem Topf erhitzen (,) die Gemüse- und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze drei Minuten andünsten (\_) Inzwischen die Bohnen in ein Sieb geben (,) mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen (\_) Bulgur zum Gemüse in den Topf geben und unter Rühren zwei Minuten andünsten (,) Paprikapulver Bohnen und Tomaten dazugeben (\_) Mit der Gemüsebrühe auffüllen (,) Und unter Rühren kurz aufkochen (\_) Bulgur zugedeckt bei kleinster Hitze etwa zwanzig Minuten quellen lassen (,) Inzwischen die Petersilie waschen (,) trockenschütteln und die Blätter grob hacken (\_) Bulgur Gemüse Kilaw am Ende der Garzeit mit einer Gabel etwas auflockern (\_) Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken (\_) #00:45:07-4#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Dann brauch ich den einen Topf und nicht nur die Pfanne (;) Muss da Butter rein jetzt (?) Also erst mal äh (-) #00:45:23-1#

A: also da jetzt erst mal Öl (\_) #00:45:24-2#

TP: Öl (-) #00:45:24-5#

A: Da steht das Öl in dem Topf erhitzen (-) Also (-) #00:45:26-5#

TP: Ok (\_) Nein Öl dann (\_) Mhm (,) #00:45:29-9#

A: Genau also Butter steht gar nicht dabei (\_) #00:45:39-6#

TP: Muss den Topf erst mal noch warm werden lassen (,) Aber jetzt ist ja das da hinten schon (-) die müsste ja schon fertig sein die Suppe (-) Oder (?) Ich hab jetzt nicht auf die Uhr geschaut aber ich glaub das war so 43 oder so (;) #00:45:50-1#

A: Genau also 15 Minuten sind auf jeden Fall vorbei ja (-) #00:45:54-0#

TP: Was muss ich jetzt mit der machen (?) #00:45:55-6#

A: Pürieren (,) Mit Honig (,) Rohrzucker Salz und (-) (unv.) //abschmecken (\_)// #00:46:00-6#

TP: //Abschmecken (\_)// Ok (\_) #00:46:01-7#

A: Dann zuletzt Schmand unterziehen und das war es (\_) (smalltalk) #00:50:03-2#

TP: Viel Öl muss das ja nicht sein oder (?) #00:50:06-5#

A: Ähm (,) Ne also (-) (unv.) #00:51:03-0#

TP: Was muss jetzt also das muss ich jetzt andünsten (\_) Wie lang (?) #00:51:06-2#

A: Genau also drei Minuten bei mittlerer Hitze (\_) #00:51:09-9#

TP: Und dann kommt der Bulgur rein (\_) #00:51:11-7#

A: Genau (\_) (unv.) Äh und dann den Bulgur zum Gemüse in den Topf geben (,) und zum Unterrühren zwei Minuten andünsten (\_) #00:51:20-3#

TP: Ok (\_) Und dann Gemüsebrühe drauf oder (?) #00:51:25-3#

A: Und dann Paprikaschote und Tomaten dazu (?) #00:51:27-8#

TP: Ok (?) #00:51:28-6#

A: Und dann die Gemüsebrühe (\_) #00:51:31-1#

TP: Mhm (,) Wie viel Tomaten waren das (?) #00:51:35-5#

A: War eineinhalb vollreifeTomaten (\_) #00:51:56-3#

TP: Die muss ich auch kleinschneiden oder (?) Oder (?) Was ist da gestanden (?) #00:52:04-5#

A: Genau Stielansätze rausschneiden (,) Und Tomaten vierteln (\_) #00:52:08-8#

TP: Vierteln (?) #00:52:09-5#

A: Genau vierteln entkernen und grob hacken (\_) #00:52:12-0#

TP: Ah (\_) Entkernen (\_) Ok (?) (smalltalk) Grob hacken stand gell (?) #00:53:40-3#

A: Genau (\_) (smalltalk) #00:54:38-8#

TP: Ich hätte doch die Tomaten vorher machen sollen (\_) Die wissen schon warum sie es so reinschreiben (\_) Aber ist ja egal jetzt brauch ich ein bisschen länger dünsten dann (\_) #00:54:54-7#

A: Ja (\_) #00:54:56-0#

TP: Weil die kleinen jetzt zu entkernen das dauert dann doch ein bisschen gell (?) #00:55:00-7#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:59:22-6#

TP: So (\_) Jetzt äh jetzt muss ich das erst mal was muss ich jetzt da machen (?) Mit äh (-) Das Gemüse habe ich jetzt angedünstet (\_) #00:59:30-2#

A: Genau dann (,) Den Bulgur zum Gemüse in den Topf geben (,) an die Brühe zwei (unv.) andünsten (\_) #00:59:35-7#

TP: Und wie viel Bulgur (?) #00:59:40-3#

A: Das sind (-) 75 Gramm (\_) #00:59:42-5#

TP: Ok (\_) Und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen oder (?) #00:59:48-0#

A: Dann erst noch das Paprikapulver und die Tomaten dazu (,) #00:59:50-4#

TP: Mhm (?) #00:59:51-1#

A: Und genau (\_) Dann Gemüsebrühe auffüllen und (unv.) #00:59:55-4#

TP: Weil dann muss ich mir die jetzt (-) Weil wenn da Bulgur drin ist (,) dann darf ich da nicht mehr weggehen vom Topf (\_) Sonst verbrennt mir das (\_) So (\_) Jetzt weiß ich es schon wieder nicht (;) Wie viel Gemüsebrühe (?) Tschuldigung (,) #01:00:20-4#

A: Ähm (,) Gemüsebrühe sind es 162 Milliliter (\_) Oder 162 einhalb aber (-) #01:00:29-5#

TP: Ja so genau kann ich es eh nicht (;) Und wie viel Bulgur 75 (\_) #01:00:35-1#

A: Genau (\_) #01:01:27-2#

TP: Jetzt nochmal (\_) Erst Bulgur (,) nein erst Currypulver oder was (?) #01:01:30-8#

A: Also erst Paprikapulver und Tomaten dazugeben (,) und dann also genau zuerst den Bulgur zum Gemüse ins Topf in den Topf geben (,) und unter Rühren zwei Minuten andünsten (\_) Dann (,) danach dann Paprikaschoten und Tomaten (\_) #01:01:47-9#

TP: Mhm (,) Und wie viel Paprikapulver (,) #01:01:54-7#

A: Ein halber Esslöffel (\_) Rosenscharf (\_) #01:01:56-8#

TP: Mhm (,) Äh (-) Halber Esslöffel (?) #01:02:00-3#

A: Genau halber Esslöffel rosenscharfes Paprikapulver (\_) #01:02:03-2#

TP: Rosen (\_) also scharfes (\_) (smalltalk) Darf ich das die Gemüsebrühe schon rein jetzt (?) Also die Tomaten sind drin (?) #01:04:29-6#

A: Tomaten sind drin (,) Genau dann mit der Gemüsebrühe auffüllen und unter Rühren kurz aufkochen (\_) Dann ähm Bulgur zugedeckt bei kleinster Hitze etwa zwanzig Minuten quellen lassen (\_) #01:04:41-0#

TP: Ok (\_) Ich glaub das ist ein bisschen wenig Gemüsebrühe da (;) Auffüllen (\_) #01:04:54-7#

A: Genau (\_) Die (-) 162 Milliliter (\_) #01:04:59-5#

TP: Mhm (,) Na gut (,) Weil das kocht jetzt glaub ich nicht (;) #01:05:05-5#

A: Ok (,) #01:05:06-1#

TP: Weil da ist kaum Flüssigkeit drin (\_) Das hat es schon aufgesaugt (\_) #01:05:08-8#

A: Hat es schon aufgesaugt (?) Ja ok (;) #01:05:12-9#

TP: Dann glaub ich muss ich da schon noch was dazutun oder (?) #01:05:15-3#

A: Ja (?) Also (-) Bulgur sollte (-) #01:05:22-0#

TP: Quellen (;) #01:05:22-7#

A: Genau quellen (,) wird dicker und sollte weicher werden (\_) #01:05:26-8#

TP: Ich tu mal nochmal Wasser rein (;) Unter Rühren (?) Nein (\_) Dann zugeben (-) #01:05:49-4#

A: Genau da steht also mit der Gemüsebrühe auffüllen (,) und unter Rühren kurz aufkochen (\_) #01:05:53-5#

TP: Ok (\_) #01:05:53-6#

A: Den Bulgur zugedeckt bei kleinster Hitze etwa zwanzig Minuten quellen lassen (\_) #01:05:57-4#

TP: Mhm (,) Gut (\_) Kleinster Hitze (,) Zwanzig Minuten (\_) Ok (\_) So (\_) Dann (,) Die Suppe (\_) Die ist jetzt püriert (\_) #01:07:16-0#

A: Die ist püriert (\_) Dann muss man es abschmecken (,) #01:07:25-8#

TP: Ok (\_) Also Zwei Ess- Wie viel Honig (?) Zwei (-) #01:07:28-3#

A: Honig war es ein halber Esslöffel (,) #01:07:31-2#

TP: Aha (,) Dann (?) Äh Curry (?) #01:08:14-2#

A: Ein Viertel Teelöffel (,) Und ähm ein Viertel Esslöffel Rohrzucker (,) #01:08:41-4#

TP: Zucker (\_) So (\_) Dann (?) #01:09:13-6#

A: Dann (?) Currypulver haben wir (,) den Zucker (,) und dann noch Salz (,) Cayennepfeffer (,) Koriander Zitronensaft das ist nach Belieben (\_) Also steht keine Mengenangabe dabei (\_) #01:09:24-5#

TP: Cayennepfeffer da nehmen wir einfach nur Chili (,) (smalltalk) Dann noch Zitronen (;) da mach ich jetzt einfach einen Zitronenpfeffer rein (,) Dann wird das schon gehen (\_) Und muss das jetzt nochmal aufkochen (?) #01:10:45-0#

A: Ähm (,) Ne eigentlich (-) Ne (\_) #01:10:47-4#

TP: Schmand muss noch rein oder (?) #01:10:48-5#

A: Genau ja (\_) #01:10:58-6#

TP: Wie viel Schmand (?) #01:11:00-1#

A: Das war (,) Ein Viertel Esslöffel (\_) #01:11:27-9#

TP: Das war es dann oder mit der Farbe (;) #01:11:29-0#

A: Genau das war es dann (\_) (smalltalk) #01:14:17-2#

TP: Da stand ja auf minimaler Hitze gell (?) #01:14:19-4#

A: Genau (\_) Circa zwanzig Minuten (,) #01:14:21-1#

TP: Mhm (,) Ja dann passt das schon (\_) #01:14:26-1#

A: Also (-) Petersilie also (;) Da also der nächste Schritt wäre inzwischen Petersilie waschen (,) trockenschütteln (,) und Blätter darauf verteilen (\_) #01:14:34-8#

TP: Ich hab keine Petersilie (\_) Ich hab nur Schnittlauch (\_) #01:14:38-2#

A: Ja also (-) Das ist eh nur (;) Dekoration (\_) Eineinhalb Stiele (,) #01:14:51-8#

TP: Das lassen wir dann weg (\_) Weil ob der Schnittlauch dann bei Petersilie schmeckt er schon ganz anders (;) Und das schmeckt man (;) (smalltalk) Drei Minuten noch (\_) Um 27 war es (\_) #01:24:36-8#

A: Genau (\_) #01:24:36-9#

TP: Was muss ich dann machen (?) #01:24:38-2#

A: Äh (-) #01:24:42-8#

TP: Petersilie rein (\_) #01:24:44-6#

A: Genau (\_) Petersilie wäre reingekommen (,) Und dann mit einer Gabel auflockern (,) Petersilie untermischen und mit Salz Pfeffer abschmecken (\_) (smalltalk) #01:31:31-7#

TP: So (\_) Also (\_) Jetzt weiß ich es schon wieder nicht mehr (\_) Ich muss jetzt was reintun (?) #01:31:35-4#

A: Also bloß mit der Gabel (,) Also Petersilie reintun (,) #01:31:37-5#

TP: Genau (\_) #01:31:38-1#

A: Und dann mit der Gabel etwas auflockern und mit Salz und Pfeffer abschmecken (\_) #01:31:41-9#

TP: Genau (\_) Naja jetzt hab ich es doch ein bisschen flüssig gemacht glaub ich (;) Salz und Pfeffer gell (?) #01:32:18-4#

A: Genau (\_) (smalltalk)