TP: Ähm (-) Ok Google (,) Ich will eine Wokpfanne machen mit Aubergine (,) Couscous (-) Paprika (,) und den Kartoffeln ich hab den Namen vergessen (,) #00:00:22-8#

A: Topinambur (\_) #00:00:24-5#

TP: Topinambur (\_) Probier ich mal aus (\_) #00:00:25-4#

A: Alles klar (\_) #00:00:26-8#

TP: Ähm (-) Wie viel Couscous brauch ich für eine Person (\_) #00:00:30-5#

A: Ähm (,) Also (-) Als Hauptgericht heißt es 60 bis 90 Gramm (,) und als Beilage 40 bis 60 (\_) #00:00:45-3#

TP: Gut (\_) Dann nehmen wir 40 würd ich sagen (,) Weil wir es noch mixen werden (,) Wie muss ich Couscous zubereiten (;) #00:00:57-5#

A: Ähm (-) Also für Couscous musst du zunächst Wasser zum Kochen bringen (,) Und dann vom Herd nehmen (,) Couscous in einen Topf geben (,) Mit dem Wasser übergießen und fünf bis zehn Minuten quellen lassen (\_) Und am Schluss mit einer Gabel durchlockern (\_) Und würzen (\_) #00:01:15-7#

TP: Wie viel Wasser muss ich nehmen (\_) #00:01:17-8#

A: Also da ist das Verhältnis eins zu eins (\_) #00:01:22-0#

TP: Ok (\_) #00:01:39-2#

A: Was ich jetzt gefunden hab war (-) Also ich hab jetzt Auberginen mit Couscous wäre ein mögliches Rezept das ich gefunden habe (,) Ähm (-) Was gibt es noch (?) Couscous mit Gemüseragout (,) Wo (-) Auberginen Zucchini Paprika reinkommt (,) #00:02:01-3#

TP: Dann nehm ich Couscous mit Aubergine das passt schon (\_) #00:02:05-0#

A: Ok (\_) Also (-) Wäre das erste Rezept (\_) #00:02:08-6#

TP: Genau (\_) #00:02:09-2#

A: Alles klar (\_) #00:02:12-3#

TP: Jetzt hab ich fünfzig genommen (,) ne 42 (-) fünfzig Gramm (,) Wie muss ich für das Rezept die Auberginen (-) zubereiten (;) #00:02:51-6#

A: Ähm (-) Also ich seh jetzt bloß gerade dass das zwei Stunden dauert (\_) #00:02:56-2#

TP: Ok ok (\_) #00:02:57-3#

A: Deswegen schätze ich mal (;) #00:02:58-4#

TP: Dann äh (-) Können wir es ein bisschen improvisieren oder abkürzen (,) #00:03:04-5#

A: Ich kann mal sagen (-) Also die Auberginen waschen und längs halbieren (,) Schnittflächen kräftig salzen (,) Circa dreißig Minuten ziehen lassen (\_) Danach mit Küchenpapier trockentupfen (,) Den Ziegengouda (-) Also ich fang (-) Ich sag vielleicht erst mal was die Zutaten sind (,) Ähm (-) Das wär jetzt für (-) Steht jetzt gar nicht da für wie viel (-) Genau für vier Portionen (,) Ich tu es mal auf eine runter (,) Da wäre es eine Aubergine (,) Salz (,) Couscous (,) eine halbe Schalotte (,) ein zwei Basilikum (,) Olivenöl Tomatenmark (,) Ajvarpaste (,) Schwarzer Pfeffer (,) Kreuzkümmel (,) Ziegengouda (,) Schmand (,) Und ein Basilikumblatt (\_) #00:03:47-0#

TP: Dann hätte ich gesagt machen wir den Couscous und Auberginen (,) und äh packen ein bisschen Mozzarella drauf (,) Machen den einfach nur scharf (,) Dass wir den quasi braten (,) Gebratene Auberginen mit Couscous (,) #00:03:55-8#

A: Alles klar (\_) #00:03:55-8#

TP: Relativ zügig glaub ich (,) #00:03:58-4#

A: Ja (-) Also können wir auch machen (\_) #00:04:01-4#

TP: Dann äh frag ich trotzdem mal die ganzen Sachen (,) Also (\_) Beim Couscous war das sobald er kocht rein (,) Also das Wasser runternehmen und dann übergießen (,) und sieben Minuten ziehen lassen oder (?) #00:04:11-5#

A: Genau ja (\_) #00:04:16-9#

TP: So (\_) Wie viel Aubergine sollte ich nehmen für eine Person (\_) #00:04:20-6#

A: Ähm (-) Laut dem Rezept ist jetzt eine Aubergine für eine Person (\_) #00:04:24-3#

TP: Ok (\_) Dann würd ich sagen nehm ich mal eine halbe (,) (smalltalk) Ok (\_) Wie heiß muss ich die Pfanne machen (\_) (...) Beim Auberginenbraten (\_) #00:06:25-9#

A: Ich schau mal (,) Also da steht jetzt (-) #00:06:36-6#

TP: Ok dann ganz normal (\_) #00:06:37-5#

A: nicht wirklich ja so (-) #00:06:40-5#

TP: Ok (\_) #00:06:56-6#

A: Da steht nur in einer beschichteten Pfanne kann man Aubergine mit wenig Fett braten (\_) Dass man die Scheiben dünn mit Olivenöl einpinseln soll (\_) Dann braucht man nicht so viel zusätzliches Öl für die Pfanne (;) #00:07:09-1#

TP: Shit zu spät (-) (lacht) Ok (\_) Couscous ist ready (,) Hast du ne Uhrzeit (?) #00:07:39-6#

A: Ja (-) Siebzehn Uhr elf (\_) #00:07:41-2#

TP: Perfekt danke (,) (smalltalk) So (\_) Ok Google (\_) Äh verträgt sich Sahne mit Aubergine (\_) #00:08:51-0#

A: Ja (\_) Also es gibt einige Rezepte (,) Zum Beispiel Penne mit Sahne-Auberginen also das wird (-) ist durchaus verträglich (\_) #00:09:01-0#

TP: Welches Gewürz schmeckt am besten zu Aubergine (\_) Salz und Pfeffer nehm ich jetzt mal eh voraus (,) #00:09:07-6#

A: Ja (-) Genau also kommt drauf an (;) Also wenn man es orientalisch mag (,) Passt Kreuzkümmelcurry (-) Paprikapulver Cayennepfeffer und Koriander (,) also gemahlener Koriander (,) Wenn man es mediterran mag (,) Italienische Kräuter (,) oder Kräuter der Provence (,) und Knoblauch (\_) #00:09:39-1#

TP: Puh das ist eine gute Frage (\_) Ich glaub da nehmen wir (-) Curry und Paprika (\_) #00:09:45-2#

A: Ok (\_) #00:09:49-7#

TP: Und Kümmel packen wir noch ein bisschen dazu (\_) (smalltalk) So (\_) Was sagt die Uhrzeit (?) #00:11:18-3#

A: Siebzehn Uhr fünfzehn (\_) Also fünf Minuten (\_) (smalltalk) #00:14:23-3#

TP: Was sagt die Uhrzeit (?) #00:14:24-4#

A: Äh Siebzehn Uhr achtzehn (\_) #00:14:27-8#

TP: Meinst du der ist schon gut (?) #00:14:30-0#

A: Also wenn (-) also wenn du ihn probierst und der ist weich (,) Oder nicht mehr nicht mehr so hart einfach (,) dann sollte er passen (\_) Also jetzt haben wir ihn ungefähr sieben (,) ja sieben Minuten (,) (smalltalk) #00:17:12-0#

TP: Ok (;) Wie lange müssen Auberginen braten (\_) #00:17:17-7#

A: Ähm (-) (sucht) #00:17:39-5#

TP: Also ich hätte jetzt eh nach Gefühl gemacht aber ich dachte jetzt vielleicht (-) #00:17:42-1#

A: Ja ich schau mal (,) Ja also da steht jetzt eigentlich (-) #00:18:00-7#

TP: Steht nichts spezifisches (;) #00:18:01-3#

A: Ne (;) (smalltalk) Ah da steht brate Auberginen zwei bis vier Minuten auf jeder Seite (\_) #00:19:06-8#

TP: Haben wir jetzt schon viel länger drinnen gehabt (;) Ich mag die ein bisschen krosser (,) (smalltalk) Oh shit (\_) Nein das ist ein bisschen kross (,) Ich pack die noch ein bisschen in Ofen (,) Ich mach nochmal welche (,) #00:21:44-5#

A: Bitte (?) #00:21:45-5#

TP: Ich pack die noch in Ofen und mach nochmal schnell welche (,) (smalltalk) So ich würd sagen wir holen gleich die anderen dazu (,) packen ein bisschen Sahne drauf (,) meinst du Mozzarella ok äh passt Mozzarella zu Auberginen (\_) #00:25:40-4#

A: Also es gibt Tomaten-Auberginenauflauf mit Mozzarella also das passt schon dazu glaub ich (\_) #00:25:45-4#

TP: Ok (\_) Cool (\_) Wollen wir es ausprobieren (?) #00:25:48-3#

A: Probieren wir es ja (\_) (smalltalk)