A: (einweisung) #00:02:12-3#

TP: Gibt es ein Rezept mit roten Linsen und Spargel (\_) #00:02:16-3#

A: Ja (\_) Dann schau ich das mal (\_) (sucht) Ähm (,) (...) Also ich habe auf (.) Chefkoch (,)(..) sogar rote Linsen mit GRÜnem Spargel hab ich ein Risotto mit roten Linsen und grünem Spargel (,) #00:02:42-4#

TP: Mhm (,) #00:02:42-7#

A: Grüner Spargel mit roten Linsen (-) grüner Spargel am (-) rote Linsen Gemüse und Kartoffeln (,) #00:02:47-9#

TP: Ah (;) #00:02:48-6#

A: Ähm (-) #00:02:49-1#

TP: Da hätten wir schon DREI Zutaten (\_) (lacht) #00:02:51-8#

A: Äh Salbei-Seeteufel-Spießchen mit Spargel (,) Kabeljau-Filet mit Krabben und Kaviar (-) (..) Spargelsalat mit Linsen (,) #00:03:01-2#

TP: Ok bei (.) dem Rezept mit dem grünen Spargel den roten Linsen und den Kartoffeln (,) was sind da für andere Zutaten (?) #00:03:10-6#

A: Ähm (..) Spargel Linsen Kartoffeln Gemüsebrühe (,) ein Lorbeerblatt Salz Pfeffer Curry (,) Sojasoße Tomatenmark Zucker Butter etwas Butter etwas Wasser (,) (..) Genau (\_) #00:03:22-7#

TP: Ah das hört sich so an als könnten wir das (-) Achso weil dann haben wir natürlich (-)(..) Kommt Zwiebel rein (?) (.) Weil wir können ja wir können ja einfach zwei Sachen machen oder (?) #00:03:31-9#

A: Ja (-) #00:03:32-2#

TP: (Frage ob bekanntes Gericht erlaubt ist) Wobei wenn ich HUMmus mache das habe ich noch nie selber gemacht (\_) Da weiß ich zwar aber nicht wie es geht aber das (unv.) #00:03:41-6#

A: Genau (\_) #00:03:41-9#

TP: Ok ja dann probieren wir dieses (-) Also wenn ich kannst du mir dann auch immer sagen was ich machen muss oder gibst du mir einfach das Rezept und ich koch danach (?) #00:03:49-4#

A: Ähm (-) Du also ich gib- du fragst mich einfach immer was und //ich// antworte dir (\_) #00:03:54-1#

TP: //Ok (-)// Gut (\_) Dann nehmen wir jetzt das Rezept mit den (-) was du gerade offen hattest (\_) #00:03:58-3#

A: Also was ich noch dazusagen soll es sind dreieinhalb Bew- dreieinhalb (.) drei komma drei drei von fünf Sternen (\_) #00:04:04-1#

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

A: Bei einer Bewertung (\_) #00:04:05-6#

TP: Ja vielleicht kriegen wir es besser hin (\_) #00:04:07-0#

A: Ok (\_) #00:04:09-3#

TP: Ähm (-) Mit was muss ich denn anfangen (\_) Wahrscheinlich mit den Linsen (\_) Die dauern am längsten oder (?) #00:04:13-2#

A: Also (-) Da steht also Zubereitung vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden (\_) #00:04:21-9#

TP: Ok (\_) #00:04:22-7#

A: Das ist der erste Schritt (\_) #00:04:23-6#

TP: Und wie viel Spargel brauchen wir (?) #00:04:26-8#

A: 250 Gramm grünen Spargel (\_) (smalltalk) #00:05:22-2#

TP: Ok (\_) Also dann wasch ich jetzt erst mal den Spargel (,) und schneide die holzigen Enden ab und danach schneide ich ihn in kleine Stückchen (\_) Also so (-) Wahrscheinlich drei Zentimeter lang (\_) Vermute ich mal (\_) (..) Grünen Spargel muss man ja nicht schälen gell (?) #00:05:46-7#

A: Ich schau mal (,) (sucht) Eigentlich muss man grünen Spargel (-) Muss grüner Spargel nicht geschält werden (\_) Lediglich bei dicken Stangen schält man das untere Drittel (,) das von der Farbe deutlich heller ist (\_) #00:06:07-0#

TP: Ja das habe ich jetzt (.) fast abgeschnitten (\_) Das hab ich als holzige Enden gezählt (\_) #00:06:12-3#

A: Denn die Schale ist nicht giftig (,) Je dicker die Stange (,) desto dicker unten auch die Schale und das kann bitter schmecken (\_) (TP schneidet Spargel) #00:06:25-3#

TP: Ok was muss ich mit dem Spargel nochmal machen wenn ich (.) den kleingeschnitten hab (?) #00:06:30-7#

A: Ähm (-) Also da kommen zunächst noch andere Schritte (,)(.) ähm (-)(.) aber dann musst du den also später dann musst du den Spargel in einer beschichteten Pfanne (-) also eine beschichtete Pfanne mit Butter erhitzen (,) und dann den Spargel dazugeben (\_) #00:06:47-1#

TP: Ok (\_) (..) Dann lassen wir den Spargel (-) erst mal nochmal auf dem Brett liegen (\_) Ok (\_) Spargel ist geschnitten (,) was ist der nächste Schritt (?) #00:07:08-3#

A: Äh in einem Topf die roten Linsen und Gemüsebrühe Lorbeerblatt Kräuterpfeffer Curry Sojasoße und Tomatenmark weich dünsten bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist (\_) #00:07:16-9#

TP: Ok (\_) Rote Linsen hab ich noch ein paar da (,) die würde ich jetzt erst mal aufbrauch bevor ich die neue Packung aufmache (\_) (smalltalk) Ok (\_) Ähm (-) Wie viele rote Linsen brauchen wir (?) #00:07:33-1#

A: Ähm (-) also ich les das Rezept ist für zwei Per- Portionen (\_) Zur Info (\_) Ähm (-) Für zwei Portionen sind es 150 Gramm (\_) #00:07:42-2#

TP: Ok und Linsen muss man abspülen bevor man sie kocht (\_) (.) Glaube ich (-) Steht da was drauf auf der Packung (?) #00:07:49-6#

A: Äh das darfst du nicht (-) Sorry das habe ich vergessen (\_) Ähm (-) #00:07:57-2#

TP: Wie viel Gramm waren es //150 Gramm// (?) #00:07:58-0#

A: //Hundert fünf// (-) 150 Gramm ja (-) #00:07:59-8#

TP: Gut (,) 20 Gramm zu wenig (\_) Ähm (,) Ich mach doch die neue Verpackung auf (,) (macht Verpackung auf) Ok (\_) Also ich spül es jetzt einfach mal ab (\_) Schaden tut es bestimmt nicht (\_) #00:08:38-8#

A: Ok (\_) (TP spült ab) #00:08:52-7#

TP: Gut (\_) Und die muss man jetzt mit Gemüsebrühe im Topf kochen (\_) #00:08:56-5#

A: Genau (\_) Im Topf mit Gemüsebrühe (-) Lorbeerblatt Kräuter Pfeffer Curry Sojasoß UND Tomatenmark weich dünsten (,) (.) bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist (\_) #00:09:06-4#

TP: Ok (\_) Das werde ich jetzt wahrscheinlich noch dreimal fragen was alles noch mit rein muss (,) Muss ich irgendwas anbraten davor (?)(.) Oder direkt alles rein (\_) #00:09:14-4#

A: Ähm (,) Ne da steht nichts davor (\_) #00:09:16-7#

TP: Ok (\_) #00:09:16-6#

A: Also das ist der zweite Schritt (\_) (TP bereitet zu) #00:09:42-8#

TP: Die Küche ist frisch geputzt das kommt jetzt einfach mit in den Topf (\_) Also das vom Boden nicht aber (-) (lacht) So (\_) Ok (\_) Gemüsebrühe brauche ich wie viel (?) #00:09:56-0#

A: Gemüsebrühe 250 Milliliter (?) #00:10:02-1#

TP: Kann ich jetzt hier drauf gucken wie viel BRÜhewürfel in 250 Milliliter sind (?) (bereitet zu) Ok (\_) Dann muss da noch ein Lorbeerblatt mit rein gell (?) #00:10:54-2#

A: Genau (,) #00:11:02-9#

TP: Ich glaub mit einem Lorbeerblatt hab ich auch noch nie was gekocht (\_) Ok (-) Tomatenmark (?) Wie viel war es bei Tomatenmark (?) #00:11:21-9#

A: Ein Esslöffel (\_) #00:11:44-8#

TP: Ok (\_) Und die anderen Zutaten habe ich vergessen (\_) #00:11:48-2#

A: Ähm (-) Kräuterpfeffer (,) Curry (-) Sojasoße (\_) #00:11:55-4#

TP: Steht dran was für Kräuter (?) #00:11:57-2#

A: Ähm (,) #00:11:57-8#

TP: Oder einfach irgendwelche (\_) #00:12:00-9#

A: Ja also da steht Pfeffer (-) in Klammern Kräuterpfeffer (\_) #00:12:04-2#

TP: Ja dann (-) lassen wir die Kräuter erst mal weg und dann probier ich daheim beim Abschmecken (\_) Was dazupassen könnte (\_) Ähm (,) Und wie viel von der Sojasoße (?) #00:12:13-2#

A: Ein Esslöffel (\_) #00:12:16-8#

TP: Wird die AUCH mal wieder benutzt (\_) Die ist noch nicht ganz so alt (\_) Die ist noch von diesem Jahr aber die wird auch nicht oft benutzt (lacht) (smalltalk) Ok (\_) Dann müssen wir das Ganze jetzt wahrscheinlich kochen (\_) So Linsen werden ganz schön (-) hart und klebrig wenn man die abwäscht (,) Gut wie lange muss man das kochen (?) Steht da was drin (?) #00:13:22-4#

A: Ähm (,) Da steht jetzt nichts drin (\_) Bei der Zubereitung steht Arbeitszeit 15 Minuten (,) Koch- Backzeit circa 20 Minuten (\_) Aber das ist jetzt auf das Ganze bezogen (\_) #00:13:32-9#

TP: Ja gut dann (-) Geh ich davon aus dass man das kochen muss //bis die Linsen weich sind oder so (\_)// #00:13:35-5#

A: //Da steht weich dünsten// bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist (\_) #00:13:38-9#

TP: Ah ok (\_) Gut (\_) Was steht noch drin (?) Kam dann als nächstes schon (-) gleich der Spargel in die Pfanne oder (-) #00:13:50-4#

A: Der nächste Schritt ist die Kartoffeln schälen (,) in kleine Würfel schneiden und zu Salzkartoffeln kochen (\_) #00:13:56-8#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Die Kartoffeln (,) brauchen wir wie viel Gramm davon (?) #00:14:03-4#

A: Ähm (,) Sechs Kartoffeln (\_) #00:14:06-6#

TP: Hm (;) Diese genauen Angaben (\_) (lacht) Wir wissen ja (\_) Kartoffeln wachsen in Einheitsgrößen (\_) #00:14:13-1#

A: Ja ja (\_) (lacht) #00:14:48-0#

TP: Wie lange müssen die kochen (?) Da steh- steht da eine Kochzeit dabei (?) #00:14:52-2#

A: Ähm (,) Ne da steht nur zu Salzkartoffeln kochen (\_) #00:14:57-5#

TP: Gott ich hab noch nie Salzkartoffeln gemacht (\_) Ähm (-) Aber ich glaube Kartoffeln brauchen relativ lang zum kochen (\_) Ähm (,)(..) Kannst du schauen wie lang Kartoffeln in einem Schnellkochtopf brauchen (?) #00:15:15-2#

A: Ja (-) (sucht) Also da steht Salzkartoffeln (-) Sechs Minuten (\_) Kommt genau hin (-) Das also (-) Hallo Iris (,) also da (-) (lacht) ist ein Forum wo die Frage war Kartoffeln im Schnellkochtopf wie geht das (?) Ähm und eine der Antworten lautete Kommt drauf an was für einen Schnellkochtopf du hast (\_) Also meiner ist von WMF den perfect Salzkartoffeln sechs Minuten kommt genau hin (,) Sind genau richtig dann (\_) Pellkartoffeln (-) ich hab vorwiegend festkochende (,) brauchen je nach Größe zehn bis zwölf Minuten (\_) Passt auch genau (\_) #00:16:22-9#

TP: Ja dann geh ich davon aus dass bei Salzkartoffeln die immer schon kleingeschnitten sind wenn die kürzer brauchen als ganze Kartoffeln (,) Dann probieren wir das mit den sechs Minuten (\_) (bereitet zu) Also irgendwie finde ich es ein bisschen unlogisch dass der Spargel komplett am Anfang geschnitten werden musste (,) #00:17:00-1#

A: Hm (,) #00:17:00-9#

TP: Und erst ganz am Ende weiterverarbeitet wird (\_) Naja (\_) Ich hab ja ein großes Brettchen (\_) (smalltalk) #00:18:29-9#

A: Kochst du eigentlich (.) oft beziehungsweise gerne (,) und (-) gerne (?) #00:18:36-1#

TP: Ja (,) Also eigentlich fast jeden Tag (,) Wobei ich ab und zu so Phasen hab wo ich ziemlich faul bin und keine Lust zum Kochen hab (,) #00:18:43-3#

A: Ja (-) #00:18:43-9#

TP: Aber (-) Naja eigentlich koch ich koch ich schon fast jeden Tag (\_) #00:18:46-9#

A: Ok (,) Also machst du das auch gerne fast als Hobby oder (,) #00:18:54-8#

TP: Pff ja (,) Kommt immer drauf an wie ich so gelaunt bin (\_) #00:18:59-2#

A: Ok (\_) #00:18:59-9#

TP: Also manchmal hab ich wie gesagt halt keine Lust aber dann koch ich irgendwie trotzdem irgendwas schnelles (,) weil (-) ich kein Brot oder so da hab und mich nicht die ganze Zeit nur von rohem Obst und Gemüse //ernähren// möchte (,) #00:19:08-7#

A: //Ja (-)// #00:19:08-7#

TP: Ähm (-) Aber manchmal (-) oder meistens koch ich eigentlich ganz gerne (\_) #00:19:14-2#

A: Ok (\_) #00:19:28-4#

TP: Muss zu den Salzkartoffeln Salz mit rein (,) #00:19:32-5#

A: Ähm (,) Ich schau nach (,) Ähm genau (\_) Zubereitung auf gute Küche a t (,) Äh Kartoffeln waschen und schälen (,) und in einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und gut salzen (\_) Kartoffeln in das Salzwasser geben (,) sie sollten vom Wasser bedeckt sein und bei mittlerer Hitze für circa 15 bis 20 Minuten weich kochen (\_) Nach dem Kochen abseien und servieren (\_) #00:20:01-9#

TP: Ja also so viel Wasser kann ich jetzt hier nicht reinmachen dass die bedeckt sind (,) weil (-) dann komm ich über die Maximalfüllhöhe (,) ich geb jetzt einfach das Salz auf die Kartoffeln drauf das wird schon irgendwie gehen (\_) (bereitet zu) Ich hab ein bisschen Angst dass die nachher total salzig sind (,) (lacht) (versucht Topf zu schließen) So (\_) wenn ich diesen Topf jetzt noch irgendwie zusammenbekommen würde (,) (.) Der muss auf der Seite rein hier (\_) Also normalerweise hab ich das hinbekommen das (-)(.) dauert vielleicht ein bisschen (,) Ok (\_) Von der falschen Seite KANN man zumachen (,)(probiert weiter den Deckel drauf zu bekommen) Ok (\_) Ist zu (,) Darf ich meinen Timer auf dem Handy anschalten (?) Für sechs Minuten (-) #00:21:34-7#

A: Ja (-) #00:21:44-5#

TP: Oh da sollt ich mal wieder umrühren (?) Hm (\_) Riecht interessant (\_) Ok (\_)(.) Und jetzt müssen wir jetzt warten bis die Kartoffeln fertig sind oder kann man mit dem Spargel schon weitermachen (\_) #00:22:19-6#

A: Also (-)(.) Da steht nach (-)(.) Also vor dem Schälen kleine Würfel schneiden zu Salzkartoffeln kochen (,) nächster Schritt war dann in einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen Spargel dazugeben Kräuterpfeffer und Zucker bestreuen und dann anbraten lassen (\_) Wenn sie beginnen Farbe zu nehmen mit einem Schuss Wasser ablöschen (,) und so lange weich dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist (\_) #00:22:42-9#

TP: Ok (\_) Dann (-) (bereitet alles vor - bereitet zu) Was musste ich nochmal zum Spargel dazugeben (?) #00:23:26-1#

A: Ähm (-) Butter erhitzen (,) Spargel dazugeben (-) mit Kräuterpfeffer und Zucker bestreuen und kurz anbraten lassen (\_)  
 #00:23:34-4#

TP: Wie viel Zucker (?) #00:23:35-9#

A: Ähm (-) Ein gehäufter Teelöffel (\_) #00:23:41-0#

TP: Ok (\_) (bereitet zu) Ok Kräuter lass ich auch erst mal (unv.) (bereitet weiter zu) Hm ich glaub bei den Linsen lass ich jetzt mal den Deckel offen sonst gibts was (unv.)(Kochgeräusche) (,) Ok (\_) Und wie lang muss ich den Spargel anbraten (,) auch bis er weich wird (,) oder (-) #00:25:48-8#

A: Ähm (,) Also leicht kurz anbraten lassen (,) wenn sie beginnt Farbe zu nehmen (,) ah ich les nochmal von vorne (\_) Gut erhitzen (,) Spargel dazugeben (,) Kräuterpfeffer Zucker bestreuen kurz anbraten lassen (,) wenn sie beginnen Farbe zu nehmen mit einem Schuss Wasser ablöschen und solange weich dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist (\_) #00:26:11-2#

TP: Ok (\_) Ein Schuss Wasser (\_) (smalltalk) Ok ich glaube (,)(.) Der Rest bis auf den Spargel könnte jetzt fertig sein (\_) Hm jetzt hab ich nicht mehr so viele Herdplatten dass ich das jetzt runterziehen kann (,) (smalltalk) Ok auf dem Topf war kein Druck drauf (\_) Also ich bin mir nicht so sicher (,) (lacht) Ob die jetzt wirklich gekocht sind (,) Ok Kartoffeln sind noch steinhart (\_) Also ich koche jetzt hier einfach mal weiter (,) Hm (\_) Ok soll ich aus den anderen Zutaten jetzt auch noch was machen (?) Oder (-) #00:32:18-9#

A: Wie du möchtest (\_) Also (-) Wie du willst (\_) Also mir (-) es würd auch reichen aber du kannst gerne auch noch was machen (\_) Also wie wie es wie du willst (\_) (unv.) #00:32:31-0#

TP: Ok dann ähm (-) kannst du noch ein Hummus-Rezept raussuchen (?) Dann würde ich das vielleicht noch probieren (\_) #00:33:01-9#

A: Ok hab bei Chefkoch was gefunden mit vier Komma fünf (-) fünf neun Sternen (,) #00:33:05-9#

TP: Mhm (?) #00:33:07-3#

A: Ähm (,) Für zwei Portionen Zutaten (-) Kichererbsen (,) vier bis fünfhundert Gramm Sesampaste (,) Bohnensaft (,) Knoblauchzehen (-) Petersilie (,) Öl Kreuzkümmelpulver Chili (.) schote Currypulver Salz Pfeffer Paprikapulver Fladenbrot (\_) #00:33:28-5#

TP: Mhm (,) #00:33:28-6#

A: Also das ist (-) das Hummus bi kachina (\_) #00:33:34-0#

TP: Ok also Sesampaste hab ich glaub ich nicht (\_) Oder warte mal Sesam könnte ich sogar haben (\_) Aber ich glaub ich würde diese Rezept sehr umWANdeln (\_) #00:33:43-7#

A: Also (-) Arbeitszeit 20 Minuten (,) Ruhezeit zwei Stunden (\_) #00:33:49-5#

TP: Ich kanns mal probieren (\_) Da gibt es irgendwas mit (-) (...) Hä ich könnt eigentlich hier auch so ein bisschen saure Sahne reinhauen können oder (?) Ich hab ja gar keine GeWÜRze mehr dazu (\_) Muss ich das eigentlich noch weiterverarbeiten oder ist das Rezept fertig wenn die ganzen Sachen fertig sind (-) #00:34:15-7#

A: Ähm (,) Also nach dem Schritt den ich jetzt gesagt habe mit dem Flüssigkeit verdampfen (,) (.) die roten Linsen auf einem Teller anrichten (,) den grünen Spargel darauf verteilen und die Salzkartoffeln dazu reichen (\_) #00:34:27-6#

TP: Ok (\_) Ja also die roten Linsen find ich schmecken ok (,) Ja ich find beim Spargel fehlt jetzt auch nicht wirklich Gewürz (?) Fehlen noch die Kartoffeln (\_) Weil ich glaub der Spargel könnte auch schon fertig sein (\_) Hab ich jetzt eine neue Uhr gestellt bei den Kartoffeln (?) Wahrscheinlich nicht (?) (bereitet weiter zu) Ah (\_) Jetzt scheint der Top doch zu funktionieren (\_) Ja dann brauchen sie vielleicht nur noch vier Minuten (\_)(smalltalk) In dreieinhalb Minuten sollten die Kartoffeln auch fertig sein (,) (stellt Frage zum Experiment)(smalltalk)(Kartoffeln sind fertig) Ich koch auch nicht oft mit diesem (-) Schnellkochtopf (,) weil (-) wenn ich Kartoffeln mach die meistens einfach nur in Ofen reinschmeiße (\_) #00:41:55-5#

A: Ok (,) #00:42:32-4#

TP: So (\_) Ich glaub die Kartoffeln sind jetzt durch (,) Oh ja sie fühlen sich weicher an (\_) (smalltalk)