(einweisung) #00:01:21-4#

TP: Hi Alex(;) #00:01:19-9#

A: Hi(\_) #00:01:21-5#

TP: Ähm (.) kannst du mir Gerichte mit Spargel suchen (;) mit möglichst vielen Milchprodukten (\_) (fragt nach zum Ablauf) Also ich hab überlegt Spargel mit Tomatenrühreiern (lachend) dann wären drei Gerichte weg ähm aber das passt glaub ich nicht zusammen (..) und (.) keine Ahnung (\_) Also wir brauchen ja irgendeine Soße zu dem zum Spargel (\_) #00:02:02-9#

A: Also (.) ja (-)(..) #00:02:03-3#

TP: Ja oder äh hast du schon was gefunden (?) #00:02:07-9#

A: Moment (,) #00:02:09-2#

TP: Zu Spargel (?) (Alex sucht) #00:02:23-1#

A: Moment, Moment, Moment (,) (Alex sucht) Ich hab zum Beispiel Spargel mit kalorienarmer Soße (;) #00:03:12-9#

TP: (lachend) Und was ist die kalorienarme Soße (?) #00:03:14-9#

A: Ähm (6) (lacht) #00:03:32-4#

TP: Ja sag (;) #00:03:32-8#

A: Ja keine Ahnung (lacht)(\_)Ähm #00:03:37-0#

TP: Ja hast du ein Rezept gefunden (?) #00:03:36-6#

A: Ja ich hab ein Rezept das heißt Spargel mit kalorienarmer Soße (;) #00:03:40-9#

TP: Ja und kannst mir das beschreiben (?) #00:03:40-9#

A: Ja(\_) Ähm#00:03:42-6#

TP: Welche Zutaten drin sind (?) #00:03:43-3#

A: Zutaten Spargel Salz Zucker für die Soße Butter Mehl Sud Spargelwasser Milch Zitronensaft Kräuter Salz und Pfeffer(;) #00:03:53-5#

TP: (Frage zu Spielregeln des Experiments) Was ist noch drin Zitronensaft ist auch so ein Gewürz #00:04:04-7#

A: Hm #00:04:06-4#

TP: Mach weiter (?) #00:04:06-2#

A: Du kannst auch Zitronensaft Kräuter gehackt Petersilie Schnittlauch Salz und Pfeffer (;) #00:04:13-6#

TP: Aber ich glaub das schmeckt scheiße das möchte ich nicht kochen (\_) #00:04:16-3#

A: Ok (\_) Ich such nach was anderem (,) #00:04:18-9#

TP: Such Soße auf Sahne oder zumindest Milchbasis oder Crème fraîche oder IRgendwas (;) #00:04:25-4#

A: (sucht) #00:04:45-9#

TP: (stellt Frage, ob man sich auch selbst Gericht ausdenken kann, A antwortet mit Ja) Ja dann würd ich vielleicht einfach (..) Google mal Spargelgratin was da rauskommt (\_) (.) Ob es sowas gibt (\_) (.) (lachend) Also Gemüßeauflauf mit Spargel Tomaten und Paprika mit einer Soße auf ja so einer äh Milch Ei oder Sahnebasis (\_) (..) #00:05:11-1#

A: Ähm (?) Also für Spargelgratin hab ich ein Rezept (-) (.) das hat drei Komm sieben eins Sterne (?) Zutaten sind #00:05:22-1#

TP: Bei welcher Plattform (?) #00:05:23-3#

A: Chefkoch (\_) #00:05:24-5#

TP: Ok kannst du Bewertungen anzeigen (?) #00:05:29-8#

A: Was (?) #00:05:31-7#

TP: Bewertungen anzeigen bitte (\_) #00:05:32-5#

A: Was meinst du mit Bewertungen anzeigen (-) #00:05:33-4#

TP: Ja du du hast die Sterneanzahl aber Chefkoch ähm es kommt drauf an wie viele Bewertungen das schon hat wenn das hundert Bewertungen hat dann ist das valide (,) #00:05:42-5#

A: Achso (\_) #00:05:42-7#

TP: Wenn es erst drei Sterne hat #00:05:44-5#

A: 33 Bewertungen (\_) #00:05:45-8#

TP: Ok dann tu mal die einzelnen Bewertungen her ob da voll viel gut dabei sind oder (.) oder auch mal schlechte (,) #00:05:53-2#

A: Da hilfreicher Kommentar wozu den Spargel vorher blanchieren blanchieren da geht nur Aroma verloren (;) wenn er vierzig Minuten im Backofen verweilt //sollte er maximal// #00:05:59-8#

TP: //Nein ich mein// die Bewertungen nicht die Kommentare (\_) Die Bewertungen die STERNEbewertungen (\_) Geh mal ganz oben in das ähm (..) da wo die an Sterne angezeigt werden (\_) #00:06:12-7#

A: Ja (\_) #00:06:13-9#

TP: Da siehst du (.) da müsste irgendwo Bewertungen anzeigen stehen (\_) (...) #00:06:21-6#

A: Rezeptstatistik anzeigen (\_) #00:06:22-9#

TP: Genau Rezeptstatistik (-) Und dann vielleicht nochmal extra Bewertungen (-) #00:06:26-5#

A: Ja (-) (...) Ja und was soll ich da jetzt schauen (?) #00:06:32-0#

TP: Ja äh was soll der durch also was so die üblichen Bewertungen sind (;) #00:06:37-0#

A: Von Sternen hier (?) #00:06:38-0#

TP: Sind sind oft null Punkte null Sterne dabei oder viele fünf oder (-) #00:06:42-3#

A: Also null Sterne sind keine dabei es gibt häufig vier bis fünf aber auch zwei bis drei (;) #00:06:50-9#

TP: Ok (\_) Ähm ok dann tu mal das Rezept her was gehört da rein (\_) #00:06:55-9#

A: Schinken Spargel grün Spargel weiß Salz Pfeffer 600 Gramm Kartoffeln Fett für die Form Sahne Eier Muskat Käse (\_) #00:07:06-4#

TP: Ah KÄse hättest du kaufen können (\_) Ähm ok (\_) (.) Sahne Eier Muskat ok (.) ähm ähm (...) Ok tu mal die Kommentare her oder les mal das Rezept vor wie man wie man es macht (\_) #00:07:25-3#

A: Den Backofen auf 180 vorheizen (;) Spargel waschen beim weißen Spargel ganz beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen (\_) Den Spargel in Stücke schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren (-) Die Kartoffeln schälen waschen und in einen und in Scheiben schneiden (-) Kartoffeln Spargel und Schinken in eine gefettete Gratinform schichten (;) Die Sahne mit den Eiern verquirlen mit Salz Pfeffer und Muskat würzen über das Gratin gießen mit Käse bestreuen und in dreißig bis vierzig Minuten goldbraun backen oder bis der Spargel gar ist (\_) (..) #00:07:58-9#

TP: Ok das hört sich schon mal gar nicht mal so schlecht an halt ohne Kartoffeln und Schinken (?) ähm (..) ähm ähm ähm kannst du mal schauen ob es noch andere Rezepte mit Spargelgratin gibt (?) #00:08:10-8#

A: JA tu ich Moment (Alex sucht) Ich hab eines mit (.) vier Sternen und 23 Bewertungen (,) #00:08:31-7#

TP: Mhm (bejahend) #00:08:33-2#

A: 600 Gramm Spargel 800 Gramm Kartoffeln (..) 600 Gramm Lachsfilet Gemüsebrühe Wein Käse Crème fraîche Zucker Butter Salz Kerbel Eier (\_) #00:08:44-8#

TP: Ok und äh kannst du jetzt noch die Restesuche von Chefkoch mal aktivieren (?) #00:08:50-9#

A: Was ist die Restesuche (?) #00:08:52-1#

TP: Ähm (...) Ja da kann man halt äh also du gibst da Zutaten ein die du hast zum Beispiel Spargel Eier Tomaten Paprika und Sahne (?) und dann äh sucht es da Rezepte raus falls das irgendwo vorkommt (-) ansonsten würde ich jetzt einfach ein Spargelgratin mal machen also einfach nur Spargel mit dieser Sahnesoße von dem zweiten Rezept das du mir rausgesucht hast und dann ähm vielleicht noch ähm ein Salat mit dem Gemüse dazu (?) (.) mit den Tomaten und den Paprika und vielleicht noch mit den restlichen Eiern Rühreier (\_) #00:09:36-3#

A: Ok ähm soll ich Restesuche jetzt aktivieren (?) #00:09:38-8#

TP: Ja vielleicht kommt noch was besseres raus ansonsten machen wir das Spargelgratin und einen Salat und Rühreier oder so (\_) #00:09:43-9#

A: Und was ok Resteverwertung welche Zutaten dürfen nicht fehlen (;) #00:09:47-6#

TP: Spargel Eier (.) Tomaten (...) Sahne (?) (...) Ja (\_) #00:09:59-5#

A: (Alex sucht und TP stellt Frage zu Spielregeln) Ja ich find da jetzt irgendwie nichts mit (-) Ich check die Suche nicht (\_) #00:11:17-5#

TP: (seufzt und gibt Vorschlag zur Studie) #00:11:46-4#

A: Ich hab da ähm Spargel Bortsalat (\_) #00:11:49-3#

TP: Ja wir haben aber kein Brot (;) Naja dann machen wir dieses Spargelgratin (\_) Kannst du nochmal das mit der besseren Bewertung das Zweite vorlesen (\_) Dann lassen wir halt die Kartoffeln weg (\_) (unv.) Weil Tomaten passen jetzt nicht SO gut zu äh zu so äh Milchproduktsoße (.) und Paprika auch nicht (\_) Käse wäre geil gewesen (\_) (..) #00:12:18-1#

A: Also Spargel von dem zweiten Spargel Kartoffeln Lachsfilet Gemüsebrühe Wein Käse Crème fraîche Zucker (TP stellt Frage, ob bereits vorhandene Zutaten verwendet werden dürfen) #00:12:43-8#

TP: Also wir machen auf jeden Fall das Spargelgratin da als erstes (\_) #00:12:51-5#

A: Ok (\_) #00:12:54-0#

TP: Les mal einfach die ersten Schritte vor (\_) (..) Was ich machen muss (\_) (..) #00:13:02-7#

A: Die ersten Schritte soll ich dir vorlesen (?) #00:13:04-3#

TP: Ja (\_) (..) #00:13:06-2#

A: Spargel schälen (?) (.) Den Spargel schälen in mundgerechte Stücke schneiden und in wenig Salzwasser mit dem Zucker und einem Teelöffel Butter circa 15 Minuten zugedeckt kochen (\_) #00:13:18-3#

TP: Ok dann (lacht) dann googel mal als nächstes wie man Spargel richtig schält (\_) (.) WEIßen Spargel (\_) #00:13:28-4#

A: Einen Moment (,) (smalltalk) Äh was war deine Frage (?) #00:13:49-3#

TP: Wie man Spargel richtig schält (-) also ob ich die Enden abschneiden muss (\_) WEIßen Spargel (\_) #00:14:12-0#

A: Ich hab jetzt unter (.) brigitte de (,) ähm Spargel schälen wir zeigen es euch wie es richtig geht (,) Ähm (.) entgegen einer weit verbreiteten Meinung ist es nicht unbedingt und in jedem Fall notwendig Spargel zu schälen es kommt nämlich ganz auf den Spargel an (\_) //Weißer Spargel// #00:14:30-9#

TP: //Ja der weiße Spargel// muss geschält werden #00:14:32-4#

A: Muss immer sorgfältig geschält werden (\_) #00:14:34-6#

TP: Ja (\_) KOM(,)plett (-) #00:14:35-9#

A: Ähm deshalb weißen Spargel immer (unv.) so macht ihr es richtig (?) Vor dem Schälen den Spargel einmal unter fließendem Wasser abspülen und kurz abtropfen lassen (\_)(.) Achtung Spargelstangen NIEmals ins Wasser legen (-) Sie saugen sich voll und das war es dann mit dem Spargelgenuss (\_) #00:14:49-0#

TP: Lass mich mal schnell die Spargelstangen waschen (,) damit ich mir das nicht alles merken muss (;) (wascht Spargel) Ziemlich geil weil ich noch NIE weißen Spargel gekocht hab (\_) #00:15:14-2#

A: Hm (?) #00:15:14-0#

TP: Das ist halt (-) wirklich ich hab noch NIE (?) noch NIE (?) weißen Spargel gekocht also weißen (\_) (smalltalk) Ok also jetzt hab ich ihn gewaschen und jetzt (?) #00:15:48-3#

A: Ähm zweiter Schritt (\_) Dann mit dem Schälen beginnen (\_) Dabei beachten dass weißer Spargel IMMER (?) von der SPITZE aus nach unten geschält wird heißt (,)(.) vom Spargelkopf über die gesamte Länge der Spargelstange zum Schnittende hin schälen (\_) (.) //Achtet// #00:16:01-3#

TP: //Und die Spitze// muss aber nicht weg oder (?) #00:16:02-8#

A: Achtet dabei darauf nicht zu tief einzuschneiden und den Spargel dünn zu schälen (\_) Am besten geht das mit einem Spargelschäler zur Not tut es aber auch ein Messer (\_)(.) Ab dem unteren Drittel etwas mehr Druck ausüben damit der Spargel dort dort dicker geschält wird (\_) Denn zum Ende hin werden die Stangen oft noch holziger (\_) Manchmal gibt es auch einzelne holzige Augen die man noch einmal separat mit einem Messer entfernen sollte (\_)(.) Das holzige Spargelende muss dann zum Schluss komplett abgeschnitten werden (-) lieber NICHT vor dem Schälen wegschneiden (\_) Weil das so schwierig ist (-) wird die holzigen Fäden zu erkennnen (\_) (.) Bei sehr frischem Spargel reicht es ein bis zwei Zentimeter abzuschneiden (\_) Liegt der Spargel schon länger nehmt ruhig vier bis fünf Zentimeter weg (\_) Solltet ihr dabei bemerken dass sich noch lange Fasern abziehen lassen solltet ihr noch einmal nachschälen (\_) Wichtig (\_) Seid beim Spargelschälen nicht allzu zimperlich im Gegenteil (\_) Wer zu sparsam schält ruiniert sich im Zweifel das ganze Spargelgericht (\_) (.) Passt UNbedingt auf dass ihr keine Stelle vergesst die Schalen anschließend nicht weggießen (\_) Sie ergeben einen tollen Spargelsud (,) der sich als Grundlage für eine leckere Spargelcremesuppe eignet (\_) #00:17:11-7#

TP: Ja die brauchen wir aber nicht (\_) Ähm (,) (.) ähm ähm ähm (?) aber die Spitzen muss ich dranlassen also meines Wissens bleiben die Spitzen dran kannst du das mal //googeln (?)// #00:17:20-1#

A: //Ja (,)// #00:17:20-9#

TP: Weil das ist jetzt da nicht vorgekommen weil ich hätte gedacht dass die dranbleiben (\_) #00:17:23-8#

A: (sucht) Auf keinen Fall den Spargel köpfen (\_) Das ist doch der Beste das Beste am ganzen Spargel (\_) #00:17:41-1#

TP: Also das kann dranbleiben (\_) Offenbar (\_) #00:17:47-6#

A: Da gibt es zum Thema wir kochen ohne Spargeltop gibt es glaub ich seit kurzem einen Thread da schau ich mal nach(,)(schaut nach) #00:18:02-3#

TP: Also ich hoffe jetzt nur weil ich das das erste Mal mach, dass ich den Spargel RICHtig schäle und dass ich nicht zu viel oder zu wenig schäle (?) aber ich tendiere mal dazu eher zu VIEL zu schneiden (-)(.) weil wenn es da heißt weil dann würde ich jetzt hier das ganze Gericht dann (..) naja (lacht) #00:18:19-6#

A: Hm (zustimmend) (...) #00:18:41-4#

TP: Ich würde mir eigentlich lieber ein Video anschauen zum Spargelschälen geht das (?) #00:18:46-2#

A: (erklärt, dass es nicht möglich ist, da Spoken Conversational Search) #00:19:07-4#

TP: Ja wär halt interessant zu wissen wie viel jetzt zur Spitze gehört (;) Ja wie gesagt jetzt lieber ein bisschen mehr wegschneiden (;) (..) Ok dann tu mal wieder das Rezept her (,)(.) Also Spargel schälen und dann in mundgerechte Stücke schneiden heißt es oder (?) #00:19:31-1#

A: Ähm (.) Genau (\_) Und in wenig Salzwasser mit dem Zucker und einem Teelöffel Butter circa 15 Minuten zugedeckt kochen (\_) #00:19:42-3#

TP: Weiter (?) #00:19:44-2#

A: Die Kartoffeln in der Schale gar kochen pellen (-) #00:19:48-8#

TP: Ja das ähm kannst natürlich überspringen was (.) //Kartoffeln und alles betrifft// #00:19:52-6#

A: //was wolltest du machen// (?) #00:19:54-0#

TP: Ich will äh jetzt einfach zur Soße springen (.) Wie man die Soße zubereitet weil wir haben ja keine Kartoffeln und keinen Lachs deswegen interessiert mich nur der Spargel und nur die Soße (\_) #00:20:07-3#

A: Ok (\_) #00:20:10-3#

TP: Für wie viel Personen ist das Rezept eigentlich das du mir da vorliest (?) #00:20:14-6#

A: Ähm (...) Das ist für vier Portionen (\_) #00:20:23-2#

TP: Ok aber wir haben ja weder Kartoffeln noch Lachs (;) #00:20:27-9#

A: Ja (\_) #00:20:29-1#

TP: Wir haben jetzt einfach sieben Spargelstangen (,) #00:20:30-7#

A: Das waren 500 Gramm und 600 Gramm stand in den Zutaten (\_) #00:20:33-4#

TP: Ja ok passt schon (\_) Ok und die Soße (?) #00:20:37-7#

A: Haben wir uns da schon auf eine geeinigt (?) #00:20:40-8#

TP: Ja die bei dem SPARgelgratin (;) Die dabei ist (;) Also wir MACHen schon das Spargelgratin (-) #00:20:46-1#

A: Ja(,) #00:20:49-2#

TP: Und da gehört eine Soße dazu (;) Kannst du mir die vorlesen (;) (..) Vor allem bei den Mengenangaben (\_) #00:20:57-2#

A: Den zerkleinerten Kerbel mit dem geriebenen Käse dem Ei und der Crème fraîche verrühren und mit Salz abschmecken (\_) schmecken (\_) #00:21:07-3#

TP: Ok also der gehört IN die Soße (;) (unv.) Ähm (15) Google mal Sahne Ei Soße (\_) #00:21:52-8#

A: Ähm ich hab da Eier in Schinken Sahne Soße, Schinken Rahm Soße (-) #00:21:57-2#

TP: Was war das Erste (?) #00:21:58-2#

A: Eier in Schinken Sahne Soße hat viereinhalb Sterne 86 Bewertungen (-) #00:22:04-6#

TP: Eier in Schinken Sahne Soße (\_) #00:22:05-2#

A: Ja (\_) #00:22:05-7#

TP: Tu mal her (\_) #00:22:19-7#

A: Ähm was willst du wissen (?) #00:22:22-1#

TP: (lacht) Na was für Zutaten wie man es macht (?) #00:22:27-2#

A: Schinken Butter Mehl Paprikapulver Gemüsebrühe Sahne Schnittlauch Eier hartgekocht Salz und Pfeffer (?) #00:22:34-2#

TP: Mhm(?) //Und jetzt (unv.)// #00:22:35-7#

A: //Schinken// in kleine Streifen schneiden und in der Butter leicht anbraten ohne ihn zu bräunen (\_) Mehl und Paprikapulver anstauben und mit der Brühe ablöschen (\_) Die Sahne nach und nach einrühren rühren fünf Minuten köcheln lassen (\_) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Schnittlauchröllchen zugeben (\_) Die Eier halbiert auf Teller legen und mit der heißen Soße übergießen (\_) Dazu Kartoffelpüree und Salat (\_) (..) #00:23:00-8#

TP: Hm das hört sich doch gar nicht so schlecht an (\_) Wenn man vielleicht googel mal weißen Spargel anbraten dann machen wir vielleicht doch noch das Gratin (\_) (Alex sucht inzwischen) (seufzt) #00:23:29-5#

A: Schritt eins (\_) Vor dem Braten den Spargel unbedingt waschen und die holzigen Enden abschneiden (\_) Weißen Spargel zusätzlich schälen da in den Schalen die unliebsamen Bitterstoffe stecken (\_) Zum Schälen am besten einen Spargel- oder Sparschäler verwenden und diesen von oben nach unten ziehen dazu circa zwei Zentimeter unter dem Kopf ansetzen (\_) Schritt 2 (\_) Etwas neutrales Pflanzenöl oder Olivenöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen (,)(.) anschließend die ganzen Spargelstangen hineingeben und bei mittlerer Hitze für zehn bis zwölf Minuten braten (\_) #00:24:03-5#

TP: Mhm (bejahend) #00:24:03-8#

A: Die klein geschnittenen Stücke benötigen nur sechs bis acht Minuten (.) während des Bratens den Spargel mehrmals //wenden// #00:24:09-8#

TP: //Äh// nochmal nochmal ähm also was (-) Butter äh Öl in einer Pfanne (?) Weiter (?) #00:24:16-6#

A: Oder in einem Wok erhitzen (\_) Anschließend die ganzen Spargelstangen hineingeben bei mittlerer Hitze für zehn bis zwölf Minuten braten (\_) Die klein geschnittenen Stücke benötigen nur sechs bis acht Minuten (\_) #00:24:29-5#

TP: Ich würd es dann klein schneiden als kleine Stücke nicht als ganze Spragelstangen also das dauert dann kürzer oder (?) #00:24:35-8#

A: Ja (\_) #00:24:43-2#

TP: Ok (\_) Dann machen wir doch das (\_) Und die Sahnesoße von dem (.) anderen Gericht was du da gerade vorgelesen hast //also das davor// #00:24:51-0#

A: //Von dem Schinken// (\_) #00:24:53-1#

TP: Ja(\_) Also wir nehmen halt dann Spargel anstatt Schinken (\_) Wie viel Spa- ähm wie viel muss man nochmal vom Ende wegschneiden vom Spargel (?) #00:25:01-5#

A: Ähm (-) #00:25:02-1#

TP: Zwei bis drei Zentimeter (?) #00:25:03-6#

A: Ja ich glaube schon (\_) (..) Ähm genau (\_) #00:25:12-5#

TP: Zwei bis drei (\_) #00:25:13-3#

A: Bei sehr frischem Spargel reicht es ein bis zwei Zentimeter abzuschneiden liegt der Spargel schon länger nehmt ruhiv vier bis fünf weg (\_) #00:25:26-4#

TP: Also frischer Spargel (?) Ein bis zwei (;) #00:25:28-2#

A: Und wenn er schon länger liegt vier bis fünf (\_) #00:25:34-2#

TP: Ich vertraue jetzt einfach mal darauf dass ich weiß was holzig ist (\_) Normalerweise würde ich mir das jetzt gerne im Video anschauen (-)(.) wie die Leute das so machen (\_) (gibt Verbesserungsvorschläge zum Experimentdesign) So dann äh les mal das Soße wieder vor (,) Wobei ich muss mir jetzt kurz überlegen was (unv.) man noch machen (\_) Also ich brauch jetzt genau tu mal die Soße her (,)(.) (unv.) Sahne Ei Soße war es glaub ich (;) #00:28:04-8#

A: Ja (-) #00:28:05-5#

TP: Ja lies vor (?) #00:28:08-7#

A: Schinken in kleine Streifen schneiden und in der Butter leicht anbraten ohne ihn zu bräunen (\_) Mehl und Paprikapulver anstauben und mit der Brühe ablöschen (\_) #00:28:16-9#

TP: Wie viel Mehl (?) #00:28:20-7#

A: Ein Esslöffel (\_) #00:28:21-7#

TP: Und äh wie viel Sahne und so (?) Also les mal die Mengenangaben vor (-) Oder für wie viel Personen ist das (?) #00:28:29-3#

A: Vier Portionen (\_) #00:28:31-3#

TP: Kannst du das auf drei Personen runterändern #00:28:36-0#

A: Ja(-) #00:28:36-3#

TP: In den Mengenangaben (?) #00:28:37-6#

A: Dann 150 Gramm Schinken #00:28:41-5#

TP: Schinken kannst weglassen (\_) #00:28:42-5#

A: Dreiviertel Esslöffel Butter, dreiviertel Esslöffel Mehl, dreiviertel Esslöffel äh dreiviertel TEElöffel Paprikapulver 188 Milliliter Gemüsebrühe 150 Milliliter Sahne (?) #00:28:55-6#

TP: 150 Milliliter (\_) #00:28:56-7#

A: Dreiviertel Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten sechs Eier hartgekocht (\_) Salz und Pfeffer (\_) #00:29:04-2#

TP: Ok wenn man (..) Also ich würde jetzt diese Spargel mit Sahnesoße machen und dann Tomaten-Paprika-Salat (\_) (.) Dann haben wir aber noch die ganzen Eier übrig (\_) (..) Bin am Überlegen, ob wir die restlichen Eier mit der restlichen Sahne verquirlen und dann Rühreier dazu machen (;) (...) Kommen in die Soße Rühreier rein (?) #00:29:39-0#

A: Hartgekochte Eier (\_) #00:29:42-8#

TP: Die gehört aber nicht in die Soße (\_) #00:29:44-6#

A: Ne (\_)(..)Also sind Eier in Schinken Sahne Soße (\_) #00:29:53-3#

TP: Ja wir machen Spargel in Sahnesoße (\_)(20) Ähm (10) (stellt Frage ob sie was kochen darf, was sie schon gekocht hat) (smalltalk) Ok also ich mach jetzt einfach mal die ganze Paprika (,) (...) und (.) ja die Hälfte von den Tomaten (\_) Für zwei Portionen halt (\_) (wäscht Gemüse ab) Kannst du mir nochmal die Schritte für die SOße vorlesen also und nicht mit mit Schinken anbraten sondern erst bei der Soße dann anfangen (\_) #00:32:37-2#

A: Ähm (..) Mehl- und Paprikapulver anstauben und mit der Brühe ablöschen (\_) #00:32:42-9#

TP: Wie viel Brühe war es (?) 100 irgendwas Milliliter oder (?) #00:32:47-5#

A: 188 (\_) #00:32:49-1#

TP: Ok (\_) Was also ich brate jetzt dann den Spargel an und dann kommt Mehl- und Paprikapulver dazu und dann gieß ich es mit der Brühe auf (\_) #00:33:04-7#

A: Aber diese Soße ist unabhängig vom Spargel (\_) Machst du jetzt noch ein Gratin eigentlich (?) #00:33:09-5#

TP: Ne ich mach anstatt dem Schinken in dem Rezept brat ich den Spargel an (\_) #00:33:16-7#

A: Mhm (-) #00:33:16-2#

TP: Und dann gibt es halt die SAHnesoße zum Spargel (\_) #00:33:18-6#

A: Ok (\_) #00:33:18-2#

TP: Das kann schon schmecken (\_) #00:33:21-4#

A: Also Spargel braten (...) #00:33:27-6#

TP: Ja also dann kommt die GeMÜsebrühe dazu zu der Sahnesoße und dann kommt noch die Sahne dazu oder (?) #00:33:31-6#

A: Die Sahne nach und nach einrühren (?) #00:33:33-9#

TP: Ja (-) #00:33:33-9#

A: Fünf Minuten köcheln lassen (\_) Und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken (\_) #00:33:41-7#

TP: Ja dann fangen wir jetzt mal an mit dem Braten. Also ich schalte jetzt die Pfanne ein und zwar für den Spargel (\_) zum anbraten (\_)(...) In der Zwischenzeit mach ich noch die Tomaten (\_)(10) Äh tu noch mal beim Spargel anbraten schauen wie (-)(.) Ähm (-) ob man den auf mittlerer Hitze anbraten muss und nochmal die Minutenzahl ich glaub sechs bis sieben Minuten (\_) #00:34:53-2#

A: Genau sechs bis acht Minuten für klein geschnittene Stücke (,) ähm was war die andere Frage (?) #00:34:59-1#

TP: Ähm bei welcher Hitze also mittlerer Hitze starke Hitze schwache Hitze (-) So ich mach jetzt zwischen mittel und stark (\_) #00:35:19-9#

A: Auf mittlerer Hitze für zehn bis zwölf Minuten (\_) #00:35:23-9#

TP: Hä (?) Das waren die ganzen Spargelstangen oder (?) Achso ja (\_) Aber mittlerer Hitze das wollte ich wissen (\_) #00:35:30-2#

A: Da steht nichts dabei (\_) #00:35:31-5#

TP: Ja aber das gilt doch für die anderen für die kleingeschnittenen auch (\_) Da ändert sich nur die //Minutenzahl//(\_) #00:35:37-7#

A: //Ja sag ich// doch(\_) Anschließend bei mittlerer Hitze für zehn bis zwölf Minuten bei ganzen Spargelstangen (,) #00:35:44-3#

TP: Ja (?) Mittlere Hitze wollte ich wissen (\_) Also nochmal die Minutenzahl für KLEIN geschnittenen Spargel (?) #00:36:06-5#

A: Sechs bis acht Minuten(\_) Bei mittlerer Hitze (\_) #00:36:10-4#

TP: Ja genau (\_) Ok jetzt ist es 46 (\_) (TP kocht und bereitet zu) Die Milliliterzahl von der Gemüsebrühe (,) #00:37:17-2#

A: Ähm (?) 188 (\_) #00:37:28-0#

TP: Und bei der Sahne (?) #00:37:31-3#

A: 150 (\_) #00:37:51-0#

TP: (TP kocht und bereitet zu) Google mal Rühreier als Beilage (-) wie viele pro Person (,)(...) Das sind echt kleine Eier (\_) #00:39:22-1#

A: Also es wird gesagt als Hauptgericht also für eine Portion zwei Eier (\_) #00:39:30-5#

TP: Als Hauptgericht (?) #00:39:31-1#

A: Ja aber als Beilage habe ich jetzt nichts gefunden (\_) #00:39:33-5#

TP: Ja aber als Hauptgericht ist das schon (unv.) Ähm ähm ähm dann machen wir aber als Beilage einfach (unv.) Also als Hauptgericht (\_) Das reicht für ein Kind (,) #00:39:50-1#

A: Ne ok ne das war Beilage (\_) Mein Mann wünscht sich auch Rühreier(\_) (TP kocht und bereitet zu) #00:41:13-3#

TP: Google mal Tomaten und Spargel (\_) Ob das zusammenpasst (\_) (anmerkung zum versuchsaufbau) Also nochmal Tomaten und Spargel (\_) Was es da so für Gerichte gibt (\_) #00:41:54-5#

A: Es gibt Spargel mit Tomaten Vinaigrette und Ei(?) #00:41:57-8#

TP: Ne (-) #00:41:58-3#

A: Spargel überbacken mit Tomaten und Spinat (,) Zucchini Carpaccio mit Spargel und Tomaten (,) Bruschetta mit grünem Spargel und Tomaten (-) marinierter Spargel mit getrockneten Tomaten (-) Salat mit gebratenem Spargel Ziegenkäse Rauke und Tomaten (,) Farfalle mit grünem Spargel und Tomaten (-) Grüner Spargel //mit// #00:42:20-4#

TP: //Ja passt schon//(\_) Ok also dann müsste ja eigentlich (-) (unv.) Passen Rühreier zu Spargel (;) #00:42:47-9#

A: Willst du das wissen (?) Ob Rühreier zu Spargel passt (,) #00:42:50-5#

TP: Ja kannst googeln aber (lacht) (-) #00:43:01-9#

A: Ja es gibt bei Essen und Trinken Spargel mit Rühreiern (\_) Mit sehr hohen Bewertungen (,) #00:43:08-0#

TP: Echt (?) Les mal vor (,) #00:43:10-9#

A: Weißen Spargel ganz grünen Spargel im unteren Drittel schälen die Enden abschneiden (\_) Weißen Spargel kochen in die Brühe geben und fünf Minuten kochen dann grünen Spargel zugeben und weitere fünf bis acht Minuten kochen (\_) Dazwischen die Eier mit Mineralwasser Käse Salz und Pfeffer verquirlen (,) Petersilie hacken (\_) Frühlingszwiebel putzen das Weiße und Hellgrüne in Scheiben schneiden und in der Butter glasig dünsten (\_) Petersilie und die Eimasse zugeben bei milder Hitze stocken lassen (\_) Kirschtomaten halbieren mit Salz und Pfeffer würzen (\_) Spargel abtropfen lassen und mit Rührei und Tomaten anrichten (\_) Dazu passen Petersilie und Kartoffeln (\_) #00:43:56-1#

TP: Hm das hört sich eigentlich gar nicht mal so schlecht an (,) Dann brauchen wir aber die Sahnesoße nicht (,) Ist ja auch blöd (\_) (TP kocht und bereitet zu) Ok tu nochmal die mit dem die Sahnesoße mit dem Schinken und dem Mehl und so weiter her (\_) #00:45:11-1#

A: Was willst du wissen (?) #00:45:12-3#

TP: Ja wie man die Soße jetzt macht (\_) #00:45:14-6#

A: Mehl und Paprikapulver anstauben und mit der Brühe ablöschen (\_) #00:45:18-2#

TP: Ähm Mehl war dreiviertel Esslöffel (\_) #00:45:22-7#

A: Ja (\_) #00:46:01-3#

TP: Und dann die Sahne dazugeben (;) Und dann (?) Derweil kochen lassen gell (?) #00:46:06-3#

A: Fünf Minuten köcheln lassen ja (\_) #00:46:40-1#

TP: Und dann Salz und Pfeffer (?) oder (-) #00:46:43-2#

A: Ähm genau mit Salz und Peffer abschmecken (-) Ja (\_) (smalltalk)