A: (einweisung) #00:00:24-5#

TP: Ok (\_) Äh wie lange braucht Blugur (\_) (lacht) #00:00:38-5#

A: Ähm (-) Also so (-) fünf bis sieben Minuten muss man ihn köcheln lassen (\_) #00:00:42-2#

TP: Ok (\_) Gut (\_) Den Rest weiß ich (\_) (smalltalk) So nehm ich jetzt den kleinen oder den großen Topf (\_) (..) Den großen (\_) Also Salz nehm ich jetzt aus meinem eigenen Vorrat (?) #00:03:13-6#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:07:37-0#

TP: Na Wasser (-) Wirst endlich warm hier (\_) So (\_) Kartoffeln und Brokkoli (\_) Das können wir alles braten (,) Kichererbsen muss man nicht mehr kochen (,) Ist nur der Spargel (\_) Ok (\_) Wie lange braucht Spargel (\_) Im Wasserbad (\_) #00:08:13-1#

A: Ähm (,) Naja so (-) Fünf Minuten (?) Also variiert fünf bis zehn Minuten (,) #00:08:40-1#

TP: Ok und der Bulgur war auch ungefähr fünf Minuten (-) #00:08:44-3#

A: Ähm (-) Bulgur (,) Ja ge- ne sorry (\_) Der waren fünf bis sieben also (-) beim Spargel kommt es darauf an wie DICK die Stangen sind also (-) #00:08:55-0#

TP: Mhm (,) #00:08:55-8#

A: Variiert von fünf bis (-) zehn bis fünfzehn Minu- also diesmal (-) #00:09:00-5#

TP: Ja ich glaub die sind schon relativ dick (-) Ähm (-) Dann machen wir es einfach parallel (\_) Da hast du jetzt (lacht) Pech oder Glück dass ich neulich mal Bulgur gemacht hab und noch ungefähr weiß wie es ging (,) #00:09:30-5#

A: (lacht) Hättest du rote Linsen oder Couscous auswendig gewusst (?) #00:09:35-7#

TP: Also Couscous auf jeden Fall (,) Rote Linsen hätte ich nicht gegessen weil ich die nicht vertrage (\_) Von dem her //ist Bulgur perfekt ja (\_)// #00:09:41-4#

A: //Gut dann passt es ja (\_)// #00:09:43-1#

TP: Also Couscous hätte ich gar nicht fragen müssen (-) deswegen ist das wahrscheinlich jetzt die beste Alternative (\_) (smalltalk) So (\_) Ich glaube mich zu erinnern dass man den Bulgur einrühren musste (\_) Schauen wir mal ob es was wird (\_) Also ich bin generell kein Kochbuchkocher (,) #00:14:42-3#

A: Ja (-) #00:14:43-2#

TP: Ähm (-) Und mach das alles eher so nach Gefühl und frei Schnauze deswegen (-) #00:14:47-7#

A: Ok (-) #00:14:48-0#

TP: Ähm (-) Ich weiß ungefähr wie es mit Bulgur geht darum mach ich es jetzt auch so (,) #00:14:54-0#

A: Kochst du dann eigentlich häufig (,) oder (-) kochst du gerne (?) #00:14:58-7#

TP: Ähm ich koche gerne (,) und ähm jetzt in letzter Zeit nicht weil irgendwie an der Uni so viel war und ich den ganzen Tag immer unterwegs bin (,) #00:15:05-8#

A: Mhm (,) #00:15:06-3#

TP: Weil ich vormittags Seminar hab und abends dann noch Spanischkurs (,) Und dazwischen fahr ich halt nicht heim (,) Ähm (-) Aber ich vermisse es ehrlich gesagt schon auch (\_) Ich war seit drei Wochen nicht mehr einkaufen (,) Weil ich jetzt am Wochenende auch immer unterwegs war (,) Und das geht mir schon ab so (-) Für mich selber zu kochen und nicht bloß das zu essen was andere für mich kochen (,) #00:15:24-3#

A: Mhm (,) #00:15:24-4#

TP: Oder halt in der Mensa immer (,) Von dem her freu ich mich dass du da bist (\_) #00:15:35-0#

A: Also würdest du sagen das machst du auch als Hobby (?) Oder eher aus Gesundheitsgründen quasi (\_) #00:15:40-1#

TP: Eher aus Gesundheitsgründen (\_) Und ich koch auch (-) nichts aufwändiges (\_) Ich hab halt keinen Ofen hier (,) Ähm (-) Ich würde mir jetzt manche Gerichte die meine Mama macht (,) die ich total gerne mag hier selber nicht kochen (\_) #00:15:55-0#

A: Ok (\_) #00:15:56-0#

TP: Also das ich koch dann meistens nur das gleiche (\_) Also irgendwie Kartoffeln und Zucchini oder Reis und (-) mit Tomaten irgendwie so (-) meistens sind es Gemüsepfannen (,) Genau (\_) #00:16:13-3#

A: Und benutzt du (-) Sprachassistenten irgendwie (,) Also Siri oder Alexa (-) #00:16:20-1#

TP: Nein (\_) Also ähm (-) Ich hab bloß dieses (-) also ich hab ein Android-Handy deswegen Siri ist Apple glaub ich oder (,) #00:16:26-4#

A: Genau (\_) #00:16:26-9#

TP: Genau das hab ich dann gar nicht (,) Ähm (-) Selten (\_) Ich glaub ich vergesse es aber auch immer das ist so dick (unv.) und natürlich wäre es praktisch dass wenn man die Hände total dreckig hat dass man mal kurz das Gerät frägt (,) aber irgendwie mache ich es nicht (\_) Ich mag das einfach auch nicht mit so einem Computer zu reden (\_) (smalltalk) Also ich glaub ich muss den Spargel weglassen (,) #00:21:31-3#

A: Ok (,) #00:21:32-2#

TP: Den (-) Bring ich nicht so ganz unter (\_) Ich wüsste jetzt ehrlich gesagt auch nicht (,) Wo ich den noch kochen soll mit den kleinen Platten (-) Ok (\_) Ich glaube ich habe es doch falsch gemacht mit dem Bulgur (\_) Ähm (-) Dann sag mir doch mal wie man Bulgur richtig zubereitet (,) (lachend) #00:22:24-5#

A: Also (\_) Erster Schritt (-) ähm (-) Bulgur unter fließendem Wasser waschen (,) (unv.) #00:22:28-7#

TP: Mhm ok (\_) Ah das musste man bei dem den ich damals hatte nicht machen (\_) Und dann (?) #00:22:41-1#

A: Bulgur wird mit Wasser im Verhältnis eins zu zwei Komma fünf gekocht (\_) #00:22:44-3#

TP: Mhm (,) #00:22:44-5#

A: Das bedeutet für 100 Gramm Bulgur benötigt man 250 Gramm Wasser (\_) #00:22:47-9#

TP: Ich glaub das hab ich ganz gut hinbekommen (\_) #00:22:49-6#

A: Ok (\_) #00:22:56-7#

TP: Einfach gekocht (\_) Wahrscheinlich unter Rühren (?) Muss man den dann noch ziehen lassen (?) #00:23:02-6#

A: Also da steht den Bulgur Wasser und Salz in den Topf geben und erhitzen (,) #00:23:05-7#

TP: Mhm (,) #00:23:06-2#

A: Den Bulgur fünf bis sieben Minuten köcheln lassen (,) anschließend Temperatur herunterschalten (,) und den Bulgur in zugedecktem Topf ausquellen lassen (\_) #00:23:13-3#

TP: Mhm (\_) Ah kann sein (,) Dass der jetzt einfach noch quellen muss (\_) Ja dann machen wir das doch (\_) So (\_) Was haben wir denn jetzt noch (\_) Crème fraîche (,) Sahne (,) Tomaten (?) Und die Kichererbsen (\_) (smalltalk) Ok (\_) Der Bulgur wird langsam (\_) (smalltalk) Also bis auf den Spargel hab ich jetzt tatsächlich alles hergenommen (\_) #00:33:40-1#

A: (unv.) Das heißt du hast jetzt quasi improvisiert oder (?) #00:34:38-5#

TP: Hm (?) #00:34:39-0#

A: Also du (-) Du hast das jetzt auch noch nicht gemacht das was du jetzt gemacht hast (\_) #00:34:40-4#

TP: Mm (,) (ablehnend) Ich koche eigentlich NIE mit Sahne oder mit mit Crème fraîche oder so von demher ist das auf jeden Fall eine neue Zutat (,) #00:34:50-5#

A: Ok (,) #00:34:50-6#

TP: Und klar Kartoffeln und Brokkoli schon (,) Aber nicht zusammen mit Bulgur zum Beispiel (,) #00:34:55-7#

A: Mhm (,) #00:35:02-5#

TP: Und mit den Gewürzen das mach ich immer so dass ich einfach ein bisschen was von allem reinhau (,) #00:35:05-9#

A: Ja (-) (lacht) #00:35:36-8#

TP: Ähm (-) Darf man saure Sahne kochen (?) #00:36:05-9#

A: Also saure Sahne gerinnt (,) beim Kochen (,) Ähm (-) Auf Chefkoch im Forum wird jetzt vorgeschlagen dass man etwas Speisestärke daruntermischt (,) dann (-) passiert nicht (\_) #00:36:17-9#

TP: Ok (\_) Habe ich nicht (\_) Ja na gut dann kochen wir es einfach nicht (\_) #00:36:21-2#

A: Also wenn die saure Sahne von den anderen (unv.) Speisestärke (unv.) dann sollte sie nicht mehr ausflocken (\_) #00:36:26-3#

TP: Mhm (,) #00:36:27-7#

A: Genau (\_) #00:36:29-8#

TP: Naja gut (\_) (bereitet weiter zu) Fertig (;) #00:39:55-9#

A: Super (\_) Dann danke dir (,) #00:39:58-5#

TP: Gerne (,)