###comment\_start###

TP hat undeutlich gesprochen.###comment\_end###

A: (einweisung) #00:00:12-4#

TP: Ok (\_) Hm (-) (...) Wie kocht man grünen Spargel (;) #00:00:28-8#

A: Also (\_) Zubereitungsschritte sind wie folgt (,) also zunächst den Spargel waschen (?) #00:00:32-4#

TP: Mhm (?) #00:00:33-1#

A: Ähm schälen (,) einen Moment das also (-) da gibts verschieden Arten (-) also (,) wie man ihn kocht (?) also genau wenn du ihn kochen willst (,) Spargel waschen schälen und die Spargelenden etwas abschneiden (,) Spargel in reichlich Salzwasser bissfest garen circa zehn Minuten (,) #00:00:51-8#

TP: Mhm (,) #00:00:52-1#

A: Der Spargel sollte ganz mit Wasser bedeckt sein (,) dann herausheben und abtropfen lassen (,) als Beilage servieren (\_) Das ist jetzt (-) Ein (,) #00:00:59-7#

TP: Mhm (?) //Eins ok (\_)// #00:01:00-0#

A: //mögliches Rezept (\_)// #00:01:01-5#

TP: Ähm (-) Das ist vielleicht fast zu VIEL Spargel dann auch (,) Hm (;) Dann googel mal oder schau mal Rezept Aubergine (-) Linsen (\_) #00:01:39-0#

A: Ok also auf Chefkoch gibt es zum Beispiel Auberginensalat mit roten Linsen (,) ähm raffinierter Zitronen-Linsen-Pilztopf (,) marokkanischer Gemüseeintopf mit Hülsenfrüchten (,) #00:01:49-3#

TP: Ah ja (,) vielleicht der also Hülsenfrüchte glaub ich sind ja auch (-) wären vielleicht Bohnen oder so (\_) #00:01:56-3#

A: Ja (,) #00:01:56-8#

TP: Könntest du dann könntest du den vielleicht mal anklicken dann (;) Linsentopf (,) #00:02:01-6#

A: Also der hat vier Komma zwei von fünf Sternen (?) #00:02:04-2#

TP: Mhm (?) #00:02:04-3#

A: Dreizehn Bewertungen (,) Ähm (-) Zutaten sind Zwiebel Knoblauch Olivenöl Aubergine (,) #00:02:11-6#

TP: Cool (\_) Mhm (,) #00:02:13-3#

A: Oliven- ok zweimal Olivenöl (-) Äh Gewürzmisch- also marokkanische Gewürzmischung (,) #00:02:18-0#

TP: Mhm (,) #00:02:18-4#

A: Tomatenmark Harissa (,) rote Linsen Kichererbsen aus der Dose Brühe Zucchini Salz Pfeffer Zitronensaft Sesamöl Zucker (,) Frische Kräuter Joghurt (\_) #00:02:33-2#

TP: Mhm (?) Ähm (-) Ja kannst du mir mal die Zubereitung vorlesen ich denke so wenn man Teile daraus entnimmt könnte ich vielleicht daraus was machen (,) #00:02:46-8#

A: Ähm (-) Also die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden (,) #00:02:48-6#

TP: Mhm (,) #00:02:48-5#

A: Und in einer Pfanne in einem Löffel Olivenöl leicht anbraten (\_) #00:02:51-6#

TP: Mhm (,) #00:02:51-9#

A: Die Aubergine in Würfel schneiden (,) Bei mir etwa Kantenlänge eins bis eins Komma fünf Zentimeter (,) und in zwei Löffel Olivenöl in einem großen Top rundherum gut anbraten (\_) Anschließend Zwiebeln und Knoblauch aus der Pfanne dazugeben (,) weiterbraten (?) Rote Kichererbsen und Linsen dazugeben (\_) Ras el anou einrühren (,) //Tomatenmark einrühren (,) und kurz mitbraten (,)// #00:03:13-0#

TP: Ok (\_) Ja (\_) Ok (\_) #00:03:14-5#

A: Harissa ersatzweise Chili Pepperonchino oder auch Sambal Olek (-)(.) dazugeben (,) Dann mit der Brühe aufgießen und circa zehn Minuten köcheln lassen (\_) Den Zucchino klein würfeln und dazugeben (,) und weitere zehn Minuten köcheln lassen (\_) Die roten Linsen sollten dann weich sein (\_) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack mit Zitronensaft Sesamöl und eventuell etwas Zucker abschmecken (\_) Nach Belieben mit frischen Kräutern (,) Petersilie Minze oder auch Koriander (,) und oder einem Löffel Joghurt servieren (,) schmeckt als Eintopf ohne weitere Zugaben (,) dazu passt aber auch Fladenbrot Couscous oder Bulgur (\_) #00:03:49-3#

TP: Ok (\_) Cool (\_) Ähm (-) Kannst du mir nochmal vorlesen der Teil mit der Brühe dann (?) Also (-) Wie lange das dann irgendwie kocht (,) Man muss die roten Linsen irgendwie dazutun und (-) dann (?) kannst also #00:04:04-1#

A: Ja (-) #00:04:04-4#

TP: Ich hab jetzt noch nicht (-) Wie die dann geKOCHT werden dazu irgendwie (-) #00:04:08-7#

A: Ähm (-) #00:04:14-4#

TP: Also ich glaub die (unv.) in den Topf (?) #00:04:15-7#

A: Genau zunächst (,) ähm (-) Zwiebel Knoblauch in Pfanne abraten (,) Aubergine würfeln (,) Genau (\_) #00:04:23-4#

TP: Mhm (,) #00:04:23-5#

A: Äh Olivenöl in einem großen Topf rundherum gut anbraten (,) Anschließend Zwiebeln und Knoblauch aus der Pfanne dazugeben (,) weiterbraten (-) also das in den Topf rein (,) #00:04:30-4#

TP: Mhm (,) #00:04:30-4#

A: Dann rote Kichererbsen und Linsen dazugeben (,) Ähm (-) Und später nachdem er Tomatenmark mit eingerührt hat (,) dann mit der Brühe aufgießen und circa zehn Minuten //köcheln lassen (\_)// #00:04:40-5#

TP: //Ok dann kannnst// du nochmal sagen welche Brühe das war (?) Also (-) #00:04:44-9#

A: Das war (,) #00:04:45-6#

TP: Muss man da Wasser praktisch dazugeben weil die Linsen müssen ja irgendwo drin (-) #00:04:50-2#

A: Ok da steht jetzt wirklich nur Brühe da (,) Nur nicht welche Brühe (\_) Ähm (\_) #00:04:56-1#

TP: Ähm (-) Ok nochmal (\_) Da steht einfach ich muss die Linsen dann einfach so dazutun (;) Weil (-) dann ist ja kein Wasser erst mal dabei (;) Oder steht vielleicht bei den ZUtaten schau nochmal da (,) bei den Zutaten steht ja dann auch manchmal (-) #00:05:13-7#

A: Also da steht jetzt (-) #00:05:14-3#

TP: 100 Milliliter Brühe oder irgend so (;) #00:05:16-4#

A: Bei den Zutaten steht 500 Milliliter Brühe (,) #00:05:18-7#

TP: Ok (\_) Ja cool ok (\_) Ich denk das passt (\_) Und kannst du mir die Menge auch nochmal vorlesen (?) Für wie viele Leute das ist das jetzt eigentlich (?) #00:05:27-0#

A: Das ist jetzt für vier Portionen (\_) #00:05:28-7#

TP: Und wie viele Auberginen haben sie da (?) #00:05:30-7#

A: Da haben sie eine Aubergine (\_) #00:05:33-2#

TP: Und wie viele Linsen haben sie da (?) #00:05:35-0#

A: Ähm (,) 100 Gramm (\_) #00:05:43-8#

TP: Ok und noch und nochmal wie lange müssen die Linsen dann in der Brühe (,) sorry ich habe es jetzt leider nicht (-) #00:05:47-8#

A: Nein kein Problem (\_) Dafür bin ich ja da (\_) Ähm (-) Circa zehn Minuten muss man es köcheln lassen (\_) #00:05:52-3#

TP: Circa zehn Minuten ok (\_) #00:05:53-3#

A: Ja (-) #00:05:53-8#

TP: Cool (\_) Dann denk ich (-) Hab ich eine Idee (\_) #00:05:58-3#

A: Sehr gut (\_) #00:05:59-0#

TP: (lacht) Ok (\_) Dann fang ich jetzt einfach so erst mal erst mal oder bis ich fragen hab oder (?) #00:06:04-7#

A: Ja genau mach einfach (,) #00:06:05-6#

TP: Ok (,) #00:06:06-4#

A: Und wenn du Fragen hast dann frag mich (\_) #00:06:11-3#

TP: Ähm doch nochmal (;) Das muss (-) dann ist mit den Linsen das ist dann im Topf ja (?) #00:06:17-0#

A: Ja (-) Genau (\_) #00:06:23-8#

TP: Ok (\_) Und wie viele Zwiebel hatten die da (?) #00:06:46-3#

A: Die hatten eine Zwiebel (\_) #00:06:48-0#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Ok (\_) Kannst du nochmal nachschauen (,) ähm (-) Zuerst war nur anbraten oder (?) #00:13:39-4#

A: Genau Zwiebel Knoblauch in der Pfanne (,) in einem Löffel Olivenöl leicht anbraten (\_) #00:13:43-4#

TP: Ok (,) (smalltalk) Ok dann (-) Kannst du mir nochmal sagen wie man die (-) Aubergine schneiden muss (?) #00:15:14-8#

A: Ja genau die Aubergine in Würfel schneiden (,) Kantenlänge circa ein bis eineinhalb Zentimeter (\_) #00:15:21-8#

TP: Ok (\_) (bereitet zu) (smalltalk) Und (-) Kannst du das einfach nochmal vorlesen (,) Überleg ich ob ich derweil schon irgendwie was (-) #00:16:52-8#

A: Ja (,) #00:16:53-0#

TP: Schneiden kann oder so (,) #00:16:55-7#

A: Genau Auberginen in Würfel schneiden (,) #00:16:57-2#

TP: Genau (\_) #00:16:57-1#

A: Und in zwei Löffel Olivenöl in einem großen Topf rundherum gut anbraten (,) anschließend (unv.) aus der Pfanne dazugeben (,) weiterbraten rote Linsen und Kichererbsen dazugeben (\_) Masse dann nur einrühren (,) Tomatenmark einrühren und dazu braten (,) Harissa-Ersatz oder Chili (-) #00:17:12-2#

TP: Warte warte (,) Ähm (-) Also nachdem nachdem ich sie in Topf und die Auberginen dazu dann was noch mal (?) #00:17:22-5#

A: Ähm (-) Genau Aubergine in zwei Löffel Olivenöl in einem Topf (,) #00:17:25-4#

TP: Ja (-) Achso ERST die Aubergine im Topf (?) #00:17:27-4#

A: Genau (\_) Erst die Aubergine im Topf und danach die aus den Zwiebel und Knoblauch aus der Pfanne (,) in den Topf dazugeben (,) (unv.) Dann die roten Linsen dazugeben (-) dann gut braten (,) #00:17:39-1#

TP: Und dann (unv.) #00:17:40-5#

A: Ja (\_) #00:17:42-6#

TP: Erst die Auberginen (,) dann die Zwiebeln (,) dann die Linsen (\_) #00:17:45-7#

A: Genau (\_) #00:17:46-5#

TP: Und dann das so achso doch und DANN wenn ich das Tomatenmark und so dann irgendwann diese Brühe (\_) #00:17:51-8#

A: Genau (\_) Nach dem Tomatenmark und dem Chilizeug geht die Brühe mit rein (,) und köcheln lassen (\_) #00:17:59-9#

TP: Äh wie viel Brühe stand da einfach (?) #00:18:02-6#

A: 500 Milliliter (\_) #00:18:04-8#

TP: Achso ähm (-) Ja dann musst du nochmal extra jetzt nachschauen äh (-) weil ich kann es ja jetzt nicht nachschauen (,) wie viel wie viel (...) wie viel Gemüsebrühe in einem Liter oder so (\_) #00:19:03-7#

A: Ähm (?) Also auf Chefkochforum war eben die Frage (-) wie viel Teelöffel Esslöffel für 100 Milliliter #00:19:11-0#

TP: Mhm (,) #00:19:11-3#

A: benötigen wir (-) Ähm (-) Also eine Nutzerin hat geschrieben (-) Sie macht nach Geschmack (,) Darum dass man vorsichtig anfangen soll (,) #00:19:21-3#

TP: (lacht) #00:19:21-1#

A: Äh (-) Eine andere hat jetzt geschrieben (-) Zweieinhalb bis drei Teelöffel pro also auf 100 Milliliter (\_) #00:19:28-7#

TP: Mhm (?) #00:19:36-3#

A: Andererseits steht da jetzt wieder woanders ein Teelöffel für 250 Milliliter (,) #00:19:40-6#

TP: Ok (\_) Also eigentlich keine (unv.) Info (,) #00:19:45-0#

A: Da steht auf auf meiner Gemüsebrühe von Gefro steht pro Teller ein Teelöffel pro Liter (,) ein Esslöffel (\_) #00:19:52-6#

TP: Ok (,) Ja (-) Ok (\_) #00:19:54-2#

A: Und woanders steht dann steht bei Alnatura die rechnen einen Esslöffel auf einen halben Liter also (;) #00:19:59-0#

TP: Ja ok dann mach ich es selber jetzt (\_) Fünf 500 hast du gesagt mach ich (-) #00:20:05-8#

A: Genau (\_) 500 Milliliter (\_) #00:20:06-2#

TP: Ok ne ich nehm ein bisschen weniger (,) weil ich auch weniger Aubergine da reintue (\_) Weil es so viel ist (\_) Und äh (-) 100 Gramm Linsen stand oder hast du gesagt (?) #00:20:25-3#

A: Ähm (-) Ja (-) 100 Gramm (\_) #00:21:10-4#

TP: Liest mir nochmal vor muss man die Aubergine da auch (-) schon irgendwie würzen (?) oder erst später dann (;) #00:21:15-8#

A: Da steht jetzt nur Aubergine in zwei Löffel Olivenöl in einem großen Topf rundherum gut anbraten (\_) #00:21:21-0#

TP: Ok (\_) #00:21:23-0#

A: Also (-) Steht erst am Schluss dabei (\_) #00:21:28-9#

TP: Ok (;) (bereitet weiter zu) (smalltalk) Ok (\_) Liest du nochmal weiter vor ab nach die Aubergine in ähm gut anbraten (\_) #00:23:19-2#

A: Anschließend Zwiebeln und Knoblauch aus der Pfanne dazugeben (,) (unv.) Rote Linsen und Kichererbsen dazugeben (\_) #00:23:27-0#

TP: Ok (\_) Und wie viel Kichererbsen stand da eigentlich (?) #00:23:32-2#

A: Ähm (?) 400 Gramm (-) #00:23:39-3#

TP: Ok (,) #00:23:40-6#

A: Abgetropfte (\_) #00:23:48-9#

TP: Zugeben und dann war mit Tomatenmark und so ein Zeug (,) und dann war ähm (-) Köcheln lassen oder (?) #00:23:54-9#

A: Genau dann die Brühe abgießen und zehn Minuten köcheln lassen (\_) #00:23:58-9#

TP: Ok (\_) Da steht jetzt nur Tomatenmark oder (-) Gewürze dann auch (\_) #00:24:21-9#

A: Da war (-) Ras el anou einrühren (,) Tomatenmark einrühren (,) #00:24:24-8#

TP: Ok (-) #00:24:24-9#

A: Und kurz mitbraten (,) Harissa (,) Ersatzweise Chili Pepperochini oder auch Sambal olek dazugeben (\_) #00:24:31-6#

TP: Ok (\_) Ja du kannst ja mal googeln was Harissa ist (,) Gib einfach Harissa Gewürz und dann denk ich kommt es bestimmt (,) Also ich denk das hab ich nicht da (,) aber ungefähr vielleicht (,) #00:24:47-9#

A: Eine aus Maghreb stammende scharfe Gewürzpaste Paste aus roten Chilis (,) Kreuzkümmel Koriander Knoblauch Salz und Olivenöl (\_) #00:24:56-7#

TP: Ok (\_) (schneidet etwas) (smalltalk) Und nachdem man es dann aufgegossen hat praktisch und geköchelt hat (,) was kommt danach dann nochmal (?) #00:27:08-4#

A: Da den Zucchino kleinwürfeln und dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen (,) Die roten Linsen sollten dann weich sein (\_) #00:27:16-1#

TP: Also brauch ich (unv.) zwanzig Minuten (,) #00:27:24-0#

A: Ja (\_) #00:27:24-3#

TP: Na dann (,) Linsen dazu und dann aufgießen gell (?) #00:28:09-7#

A: Genau (\_) Dann Tomatenmark (,) #00:28:11-1#

TP: Ah ja ja (\_) #00:28:11-9#

A: Also Linsen (,) Tomatenmark (,) //Und dann aufgießen (\_)// #00:28:13-5#

TP: //Und jetzt aufgießen (\_)// Ok dann (,) Kannst du mir jetzt noch die Uhrzeit sagen (?) #00:28:21-6#

A: Jetzt haben wir 19 Uhr 52 (\_) #00:28:26-2#

TP: Ok (\_) Und wie heißt das Gericht nochmal (-) Eintopf (?) Oder (-) #00:28:34-5#

A: Ähm (-) #00:28:34-6#

TP: Ist das dann wie so ein Eintopf (?) #00:28:36-3#

A: Das heißt marokk- Genau marokkanischer Gemüseeintopf mit Hülsenfrüchten (\_) #00:28:40-4#

TP: Ah ok also schon Eintopf (\_) Weil es sieht jetzt aus wie ein Eintopf (\_) #00:28:43-0#

A: ja (-) #00:28:44-8#

TP: Äh sag es mir nochmal die Uhrzeit ich hab es vergessen (,) #00:28:47-0#

A: Äh 19 Uhr 52 (\_) #00:28:48-3#

TP: Ok (\_) (bereitet zu) Man könnte mal googeln ähm (-) Möhren äh garen (\_) Weil jetzt ich glaub so in zehn Minuten aber ich bin mir gerade nicht mehr ganz sicher (;) #00:29:56-4#

A: Ähm (-) Nein da habe ich jetzt nichts (,) #00:30:01-8#

TP: Gibt es da irgendwo eine (-) äh Zeit (?) #00:30:03-8#

A: Ja genau also da ist jetzt äh ein Rezept Möhrengemüse da heißt es Möhren schälen (,) Butter Möhren Salz (unv.) Wasser dazugeben (,) Deckel schließen und circa zehn bis fünfzehn Minuten köcheln lassen bis die Möhren weich sind (\_) #00:30:17-9#

TP: Ok (;) #00:30:32-6#

A: Woanders heißt es jetzt wieder dass je nach Dicke fünf bis zehn Minuten (unv.) #00:30:38-7#

TP: Ok (;) Ja (;) Äh kannst einmal nachschauen äh (;) Ja rote Linsen kochen (;) Also hier steht ja jetzt zwanzig Minuten (,) Ob das dann auch wirklich stimmt (?) #00:31:20-2#

A: Ähm (-) Da steht jetzt bei wikihow die roten Linsen sind in etwas 25 Minuten gekocht (\_) Du weißt durch Beobachtung wenn sie gar sind sie werden matschig oder ein dickes Pürree (\_) #00:31:32-4#

TP: Ok (;) Naja gut (\_) #00:31:33-0#

A: Du weißt ja auch wie viele unterschiedliche Angaben es gibt (;) Es langen ja 12 Minuten (\_) Ich glaub das sieht man am besten wenn man (-) #00:31:45-3#

TP: Ja (-) Ich überleg schon noch was reinzutun halt Bohnen oder so das Ding ist dann ist das halt zu VIEL einfach (,) #00:32:11-5#

A: Hm (,) #00:32:14-9#

TP: Das ist halt dann nur für heute und morgen (,) #00:32:19-0#

A: Ja ne also (-) #00:32:19-5#

TP: Also halt einfach (,) Und ich würd ich würd Bohnen schon noch reintun vielleicht sogar noch die Paprika keine Ahnung (;) Wenn das jetzt zwei Leute oder so wären (,) Für die man dann irgendwie kocht (,) Für mehr Leute (,) Könnte man wahrscheinlich MEHR reintun dann aber (,) #00:32:35-2#

A: Wird viel dann halt (\_) Ist eine ganze Dose Bohnen drin (,) #00:32:36-6#

TP: Ja (;) Äh du kannst ja mal nachschauen ob Spargel in Kühlschrank muss (?) Also Spargel Kühlschrank aufbewahren oder so (-) Ich weiß jetzt gerade nicht (,) #00:33:16-4#

A: Anders als weißen Spargel wird der grüne (,) also der grüne wird aufrecht stehend gelagert (,) die Enden dabei in kaltes Wasser tauchen (,) ähm (-) Um die Köpfe vor dem Welken zu schützen kann man diese zusätzlich mit Frischhaltefolie umwickeln (\_) Zur Lagerung (,) an einen Ort in der Küche stellen wo kein direktes Sonnenlicht hinein äh hinfällt (\_) #00:33:34-0#

TP: Ok (\_) Die Enden in kaltes Wasser (\_) #00:33:41-0#

A: Genau in kaltes Wasser tauchen (\_) #00:33:45-6#

TP: In einer Vase oder wo (;) (lacht) #00:33:49-5#

A: (lacht) #00:33:51-0#

TP: Irgendwie schon oder (?) #00:34:04-7#

A: Mit dieser Methode hält sich grüner Spargel drei bis vier Tage (\_) #00:34:08-4#

TP: Ok (;) (bereitet zu) Wie viel ist es jetzt (?) #00:35:11-6#

A: Äh 19 Uhr 59 (\_) #00:35:13-0#

TP: Ok (\_) #00:36:00-0#

A: Ähm (-) #00:36:02-4#

TP: Schaust du wegen dem Spargel (?) #00:36:02-9#

A: Ja genau wie viel (,) Also andere Seite sagt wickeln Sie grünen Spargel zum Aufbewahren in ein sauberes feuchtes Küchentuch (,) So bleibt im Gemüsefach des Kühlschranks drei bis vier Tage frisch und knackig (\_) #00:36:15-5#

TP: Also wahrscheinlich braucht der auch nur irgendwie Feuchtigkeit wie auch immer dann (;) #00:36:18-1#

A: Genau ja (\_) #00:36:20-1#

TP: Ich tu ihn einfach jetzt mal da reinstellen (\_) Ok (?) #00:36:27-0#

A: Schaut interessant aus (\_) #00:36:28-6#

TP: Ich hab jetzt kein (-) passendes Gefäß irgendwie (-) Für den Spargel (lachend) Ok ahja (\_) Langsam geht die Brühe schon weg (,) Äh du kannst mir um 20 Uhr drei Bescheid sagen oder soll ich dann immer mal fragen dann immer oder (;) #00:36:50-3#

A: Nein kann (-) kann ich machen (\_) #00:36:51-1#

TP: Ok (\_) dann tu ich jetzt den Möhren noch rein (,) Obwohl (-) ich glaub den muss ich extra in der Pfanne derweil irgendwie (,) (smalltalk) (Timer klingelt) #00:39:18-7#

A: Jetzt ist es 20 Uhr drei (,) #00:39:20-7#

TP: Ah ok (,) Gut ähm (-) Jetzt ist natürlich Zucchini nicht angebraten ok (?) Ähm (-) kannst du noch einen fünf Minuten stellen (;) #00:39:37-5#

A: Ja (,) #00:39:36-6#

TP: Oder machst du dann (-) Nein machst du so (-) Ja mach ihn fünf Minuten (\_) Riechen tut es nicht schlecht (,) Auch wenn ich nicht sicher bin ob noch irgendwas FEHLT oder so (\_) Diese (-) #00:40:23-9#

A: Also diese Chili-Gewürze steht halt da irgendwo (\_) #00:40:26-8#

TP: Ja (-) Ja das (;) #00:40:28-8#

A: Aber ich mein das macht es auch bloß scharf eigentlich (,) #00:40:30-7#

TP: Zum Schluss dann noch irgendwie (;) #00:40:31-8#

A: Ja genau (\_) Ansonsten wird es eh zu genau (\_) Zum Schluss wird es eigentlich gewürzt (;) da halt das Chilizeug (\_) (TP bereitet zu) #00:43:15-1#

TP: Ich muss die Kartoffeln nur noch irgendwie dann später extra machen sonst werden die schlecht (\_) #00:43:25-1#

A: Kartoffelecken mit (unv.) #00:43:28-9#

TP: Ich hab es gar nicht mehr geschafft die richtig zu machen (\_) Deswegen müssen wir die das einfach machen dann (\_) Ich glaub das kann ich dann (-) Einen Teil vielleicht davon und den Rest morgen aber (;) Für eine Person echt immer ein bisschen (-) Blöd da irgendwie (\_) #00:43:51-7#

A: Hm (\_) #00:43:54-8#

TP: Also irgendwie ist es halt wieder so viel (?) (smalltalk) Mir die Uhrzeit bitte (?) #00:44:31-3#

A: Ähm (-) Jetzt sind es noch 16 Sekunden (\_) #00:44:35-1#

TP: Ah okay (\_) Ich glaub die (unv.) hätte ich vorher schon irgendwie (;) (Timer klingelt) Mhm (,) Gar nicht so schlecht (?) Ein bisschen brauchen sie noch (,) Mhm (,) (smalltalk) Nochmal die Uhrzeit (?) #00:47:10-2#

A: Jetzt ist es 20 Uhr elf (\_) #00:47:13-3#

TP: Ok (\_) (unv.) (smalltalk) Aber ich find das schmeckt eigentlich gar nicht schlecht (;) Kann man mal so kochen (;) (smalltalk) So (\_) Das ist fertig (?) Ok (;)