A: (einweisung) #00:00:32-9#

TP: Ok hast du einen Vorschlag aus diesen Zutaten ohne die Spargel (?) #00:00:38-5#

A: Ok (\_) Ich schau mal (,) (smalltalk) Ähm (-) Zum Beispiel habe ich Bulgur-Kartoffelpfanne (,) ähm (-) ich schau mal noch weiter Bulgur Kartoffel (,) Ähm Moment (,) #00:01:17-8#

TP: Und nimm alles raus was überbacken werden muss oder einen Ofen braucht (\_) #00:01:21-0#

A: Ok (,) Ähm (-) #00:01:25-1#

TP: Sowas habe ich nämlich nicht (\_) #00:01:26-1#

A: Genau gefüllte Paprika mit Bulgur und Hackfleisch (,) ah ja das haben wir nicht (,) Süßkartoffelcurry mit Bulgur (,) Gefülltes Bulgurhähnchen (,) Das geht alles nicht (,) Dann (-) Genau also ich hätte eine Kartoffelbulgurpfanne mit Zuckerschoten und Karotten (,) #00:01:40-5#

TP: Da könnte man auch anderes Gemüse für verwenden (?) Das würde schon gehen (\_) Könn- da könnte man die (-) Aubergine (,) die Paprika und die Tomaten könnte man da auf jeden Fall verarbeiten (,) Schätze ich mal (,) Brauch ich da noch was was von dem was ich nicht da hab (?) Oder was braucht man dafür (?) #00:01:58-2#

A: Ähm da stehen jetzt Bulgur Zitronensaft Möhren Zuckerschoten Zwiebel (,) Kartoffel Olivenöl äh also da steht jetzt kleine gekochte Kartoffeln vom Vortag (,) ähm Olivenöl Zucker (-) Rosmarin Koriandergrün (\_) #00:02:14-8#

TP: Ok die ganzen Gewürze habe ich nicht (,) Aber (-) Vielleicht kann man da was mit dem Crème fraîche mit raus machen (\_) Naja (\_) Ähm (-) Kann man da die Kicher- also könnte man da auch die Kichererbsen irgendwie verarbeiten (?) #00:02:31-0#

A: Ähm (-) Das ist eine gute Frage (?) #00:02:34-9#

TP: Ja (,) #00:02:35-5#

A: Ähm (-) #00:02:38-1#

TP: Da hast natürlich einen Kochexperten jetzt erwischt (,) Ich bin nämlich ein Rezeptmensch (,) #00:02:42-2#

A: Kicherer- also ich mein Kichererbsen die sind gegart also da musst nichts mehr machen die muss man einfach nur noch dazutun aber wie es jetzt geschmacklich schmeckt (,) also (-) Ich glaub es ist überhaupt kein Problem das dazuzuschmeißen (,) Ich weiß allerdings nicht wie es geschmacklich so ist (\_) Also ich kann mal schauen (,) Ob es da irgendwas gibt (?) #00:02:59-2#

TP: Aber ich glaub ich setz schon mal Kartoffeln auf (\_) Also ich (-) die Kartoffeln nehme ich auf jeden Fall (,) Wie viel braucht man da (?) #00:03:09-7#

A: Also dies Rezept ist für vier Portionen (\_) #00:03:12-2#

TP: Mhm (,) #00:03:13-9#

A: Und für vier Portionen sind es 800 Gramm (\_) #00:03:16-5#

TP: 800 Gramm (\_) Das ist (-) Was du mir mitgebracht hast //das war mal eineinhalb Kilo (,)// #00:03:21-3#

A: //Das ist die Hälfte (\_)// Also das sind 750 circa (\_) #00:03:24-3#

TP: Ok (\_) Und für wie viel waren es für für vier Portionen (?) #00:03:26-2#

A: Da waren es sind es 800 (\_) #00:03:28-1#

TP: Also (-) Dann für eine Portion sind es dann folge (-) echt 200 Gramm (\_) Aber nachdem ich vielleicht die Kichererbsen noch dranmachen (,) Ja (-) Reicht es eigentlich mit relativ WEnig Kartoffel (\_) #00:03:52-9#

A: Also es gibt marokkanisches Ofengemüse mit Kichererbsen und Bulgur (\_) #00:03:56-6#

TP: Ofen ist schlecht (\_) #00:03:57-3#

A: Also bloß (-) Um deine Frage zu beantworten passt das zusammen (?) Also offensichtlich schon (\_) #00:04:02-6#

TP: Ok (\_) Das ist gut (\_) Ich bin schon ganz zittrig weil ich voll Hunger hab (\_) (smalltalk) (schält Kartoffeln) Ach ja (\_) Wie soll man (-) Einfach bloß irgendwie egal wie die Kartoffeln sind (\_) Wie werden die weiterverarbeitet bei dem bei der Pfanne (?) #00:06:08-6#

A: Ähm (-) Moment (?) Also da bei der Zubereitung steht die Kartoffeln schälen und in heißem Olivenöl fünf bis sechs Minuten leicht Farbe nehmen lassen (\_) #00:06:24-3#

TP: Ganz (\_) #00:06:28-3#

A: Also auf dem Bild sind das so kleine (\_) #00:06:31-8#

TP: Also muss man die gar nicht kochen (\_) Also gar nicht kochen (\_) Weil ich hab jetzt schon Wasser aufgesetzt (,) Ich habe mir gedacht naja fragst du lieber mal weil (,) #00:06:41-3#

A: Hm (,) #00:06:43-5#

TP: Aber wenn es heißt Kartoffeln vom Vortag sind die nicht schon gekocht (?) #00:06:45-6#

A: Das stimmt dann wahrscheinlich auch wieder ja (?) Ja (-) Vom Vortag (,) Klingt gekocht ja (\_) #00:06:53-4#

TP: Also quasi (-) #00:06:54-2#

A: Ja genau also kochen und dann so anrösten (\_) #00:06:59-4#

TP: Schaut aus wie Bratkartoffeln (\_) Also dann doch kochen (\_) #00:07:02-3#

A: Genau da steht auch kleine gekochte Kartoffeln vom Vortag (\_) #00:07:05-1#

TP: Jetzt sind wir dabei (-) #00:07:06-7#

A: Jetzt sind wir dabei (-) #00:07:08-3#

TP: Das könnte eine Weile dauern bis das fertig wird (-) Die erst kochen und dann noch anbraten nochmal (,) (smalltalk) Wie geht es dann weiter (\_) Muss ich irgendwas einweichen von dem (-) Bulgur oder (-) Wie macht man das (?) #00:09:00-8#

A: Genau also da steht jetzt Schritt eins (\_) Den Bulgur mit dem Zitronensaft und der Gemüsebrühe aufkochen lassen (,) Die Herdplatte ausschalten (,) Zugedeckt noch circa zwanzig Minuten ausquellen lassen (\_) Anschließend den Deckel abnehmen und den Bulgur mit einer Gabel auflockern (\_) Das ist Schritt eins (\_) #00:09:15-8#

TP: Zitronensaft hab ich schon mal keinen (,) Sieht schon mal gut aus (,) Ok (\_) Wie viel Bulgur brauch ich denn (;) #00:09:23-1#

A: Also ich habe es jetzt für eine Person Portion sind es fünfundzwanzig Gramm (\_) #00:09:26-6#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Ähm (-) 25 Gramm hast du gesagt gell (?) #00:10:06-7#

A: Genau (\_) #00:10:24-3#

TP: Wie viel Wasser braucht man dann dafür (?) #00:10:27-9#

A: Äh für den Bulgur (?) #00:10:29-3#

TP: Mhm (?) #00:10:32-3#

A: Moment ich schau mal (,) #00:10:37-9#

TP: Puh (\_) Das war schon zu viel (\_) Ich hätte lieber die anderen Dinger nehmen sollen (\_) Anders rum (\_) Na gut dann wird es etwas Bulgurlastiger (\_) Sicher dass es 25 waren (,) Das ist ja nichts (\_) #00:10:56-4#

A: Also bei vier Portionen wären es 100 Gramm gewesen (\_) #00:10:57-8#

TP: Ok (\_) Naja (-) Ich habe jetzt 34 Gramm (;) #00:11:01-0#

A: Also (-) Das Verhältnis ist eins zwei Komma fünf (\_) Also (-) Ein Teil Bulgur (,) Zweieinhalb Teile Wasser (\_) #00:11:08-8#

TP: Eins zu Zwei Komma fünf (\_) Also bei 34 Gramm wären das genau (-) äh 34 68 plus 14 sind 82 Milliliter (\_) Hab irgendwo einen Messbecher (\_) Ja ich mach 100 (\_) Wird schon gehen (\_) (smalltalk) Ok wie lange dauert das mit dem Bulgur so (?) #00:12:19-1#

A: Ähm (-) #00:12:19-3#

TP: Zum Kochen (?) #00:12:21-4#

A: Also (-) Sollte fünf bis sieben Minuten köcheln lassen (\_) #00:12:26-0#

TP: Ok (\_) Ja gut ich habe jetzt (-) Also das war ursprünglich mit Wa- mit mit Zitronensaft und noch was (?) dazu (?) #00:12:34-1#

A: Genau Bulgur mit Zitronensaft und Gemüsebrühe aufkochen lassen (,) #00:12:37-9#

TP: Gemüsebrühe (\_) Äh (\_) #00:12:42-8#

A: Die Herdplatte ausschalten und zugedeckt circa zwanzig Minuten ausquellen lassen (\_) #00:12:48-9#

TP: Von der Herdplatte nehmen und runtergehen (;) #00:12:50-3#

A: Also (-) Genau zunächst aufkochen lassen (,) die Herdplatte ausschalten und zugedeckt nach circa zwanzig Minuten ausquellen lassen (\_) #00:13:00-1#

TP: Ich hab keinen Platz für sowas (\_) Siehst du ja (\_) Das ist ja das nächste Problem (\_) #00:13:06-2#

A: Ja stimmt schon (\_) #00:13:11-6#

TP: Sorry hab die Kartoffeln jetzt auch noch auf den Boden gestellt (\_) Das wohlige Geräusch einer über eines überkochenden Topfes (\_) Bisschen viel Wasser reingetan (\_) Naja (\_) So (\_) Wie geht es dann weiter (?) Also währenddessen (?) Was brauch ich noch so für (-) #00:14:05-8#

A: Also genau mit warmen (-) Bei Schritt eins war ausquellen lassen (,) abnehmen und Bulgur mit der Gabel auflockern (,) Schritt zwei ist (-) die Möhren schälen und in Scheiben schneiden (,) die Zuckerschoten mit den Möhren in Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren abschrecken und abtropfen lassen (,) schräg halbieren (\_) Die Zwiebel schälen und fein würfeln (,) Die Kartoffeln schälen und in heißem Olivenöl fünf bis sechs Minuten leicht Farbe nehmen lassen (,) Zwiebeln dazugeben mit dem Zucker bestreuen und weitere zwei bis drei Minuten goldbraun braten (\_) Die Möhren Bulgur und Zuckerschoten in die Pfanne geben und ein bis zwei Minuten unter rühren heiß werden lassen (,) Zum Schluss die Kräuter zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen (\_) #00:14:47-2#

TP: Ok (\_) Das artet ja noch in Stress aus hier (\_) Ähm (-) Kannst du mal den Spargel und die Gurke mal hier wegnehmen irgendwie unterbringen weil (-) Ich hab zwei Töpfe und eine Pfanne (\_) #00:15:04-3#

A: Passt perfekt (\_) (lacht) #00:15:08-7#

TP: Ja naja (;) Gut dann schneid ich mir mal ein bisschen Paprika auf statt Möhren (,) Ich denke so eine halbe sollte reichen (,) Weißt du eigentlich ob man (-) Auberginen auch angeschnitten braten kann (?) #00:15:47-8#

A: Ich schau mal (,) Also auf Chefkoch aus dem Jahre 2008 steht (-) Hallo ewig geht es nicht (,) Aber ein paar Tage (\_) Frischhaltefolie drauf und ab in den Kühlschrank (\_) #00:16:23-1#

TP: Äh weißt du noch wann wir den (-) wann ich den den Bulgur angesetzt habe (?) #00:16:26-8#

A: Ne weiß ich leider nicht (\_) #00:16:29-5#

TP: Ich wollte nämlich noch auf die Uhr gucken (\_) Habs fast jetzt nämlich ist fast verkocht (,) (smalltalk) Weißt du wie das ausschauen soll (?) Also persönliche jetzt Erfahrung (?) #00:16:49-2#

A: Also Bulgur (,) Ähm das Wasser soll halt weggehen (\_) Also das wird aufgesagt gesogen (,) Ja das glaub ich passt schon (\_) #00:16:58-1#

TP: Gut na dann (,) #00:16:59-3#

A: Also ich habe es (unv.) Aber wenn das Wasser ist ist es schon mal ein gutes Zeichen (\_) #00:17:05-8#

TP: Abgedeckt (,) Zwanzig Minuten ziehen lassen (\_) So (\_) Fünf nach (-) Stell mal einen Timer für zwanzig Minuten (,) #00:17:14-1#

A: Jo (,) #00:17:17-3#

TP: Boah ich werde jetzt voll der smarte User hier (\_) #00:17:19-0#

A: Ja (lachend) #00:17:23-4#

TP: Ah Hilfe (\_) Ich revidiere (\_) (smalltalk) Wie viel Zwiebel soll man eigentlich nehmen (;) Wiel ich glaub das ist ein BISSchen viel (\_) #00:21:23-0#

A: Ähm (?) Eine Viertel Zwiebel (\_) #00:21:27-2#

TP: Ok (\_) Also das ist schon runtergerechnet auf (-) #00:21:28-2#

A: Ja (-) Das ist schon runtergerechnet (\_) #00:21:34-6#

TP: Ist die Frage ob da so eine ob da so eine große gemeint ist oder eine Viertel normale (;) Ich glaub eine viertel normale (\_) Erstens gehen wir eh nicht ganz korrekt nach dem Rezept (,) Zweitens (-) (...) Die soll man würfeln ne (?) #00:22:04-2#

A: Äh (-) Ja (\_) Fein würfeln steht da (\_) #00:22:12-4#

TP: Ich hab auch noch nie so so mit den großen Zwiebeln gearbeitet (\_) Immer nur mit den mit diesen kleinen (;) #00:22:16-8#

A: Mhm (,) #00:22:18-2#

TP: Das heißt (,) Dass ich hier auch mal eine (;) Oh Gott (\_) Das wird ja gar nichts mit meinem Trick hier (\_) Die fällt ja vorher auseinander (\_) Naja (\_) Tada (-) Inhomogen große Zwiebelstücke (\_) (smalltalk) Also wenn ich da jetzt theoretisch Kichererbsen mit reinmachen wollen würde (?) Hypothetisch (?) Dann (-) Äh muss man die bloß abgießen ne (?) #00:25:19-5#

A: Ja (,) Die muss man nur abgießen (\_) #00:25:19-9#

TP: Ok (\_) Wie lang halten die sich wenn die mal offen sind (?) #00:25:25-2#

A: Ich schau mal (,) #00:25:32-8#

TP: Ich leg das einfach mal in den Kühlschrank weil dann ist es verräumt (\_) (smalltalk) #00:26:34-0#

A: Also da steht jetzt irgendwie geöffnete Konservendosen soll man umfüllen (,) Äh gut bei sachgerechter Lagerund sind getrocknete Kichererbsen mehrere Monate haltbar (,) #00:26:53-4#

TP: Aber das sind keine getrockneten (\_) #00:26:53-8#

A: Genau (\_) Kichererbsen aus der Dose haben ebenfalls ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum (\_) Ja (\_) Sehr informativ (\_) #00:27:00-6#

TP: Was die haben ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum (?) #00:27:03-0#

A: Mhm (,) Aber gut da steht jetzt nicht dass (-) (smalltalk) Ähm also den Inhalt soll man nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von drei Tagen verbrauchen (\_) #00:27:22-4#

TP: Ah ist schlecht weil ich am Wochenende nicht da bin (\_) Dann werden die wahrscheinlich doch nicht mehr drankommen (\_) So (\_) (bereitet zu) Wie lange braucht der Bulgur noch (?) #00:27:55-9#

A: Neun Minuten dreißig Sekunden (\_) #00:27:57-6#

TP: So lang noch (;) #00:27:58-9#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:33:25-9#

TP: So (\_) Dann als erstes die (-) als ERStes gleich die die die äh Kartoffeln (;) rein (;) ins Öl (;) #00:33:33-8#

A: Genau Schälen Zuckerschoten (-) in Salzwasser blanchieren bla bla blab (,) Die Kartoffeln schälen (,) und in heißem Olivenöl fünf bis sechs Minuten leicht Farbe nehmen lassen (\_) #00:33:46-3#

TP: Hm (\_) Ich weiß nicht ob meine Stücke nicht zu groß sind aber egal (\_) Die zerfallen dann schon (\_) #00:33:52-4#

A: Ja das kriegst schon rein in den Mund (\_) Ich mein wenn nicht dann schneidest du es halt einfach (-) #00:33:58-6#

TP: Am Teller ja (\_) #00:34:00-1#

A: Ja (;) (smalltalk) #00:35:47-9#

TP: So das böse ist (,) So wirklich anbraten parallel geht bei mir nicht (\_) Wir können jetzt das anbraten (,) Wieder in den Topf füllen (,) Aber ich weiß nicht ob ich in den Topf ob da noch so Restwasser drin ist (\_) #00:36:00-9#

A: Aber das soll ja alles da rein (\_) #00:36:04-0#

TP: Achso (\_) Ja aber dann (-) Muss ich mein Gemüse muss ich dann noch anbraten (-) #00:36:10-6#

A: Ähm ja (?) #00:36:11-2#

TP: Das hätte ich ja (-) Sonst parallel gemacht aber (;) Ähm (-) Was muss dann mit dem Bulgur gemacht werden wenn er fertig gequollen hat (?) #00:36:19-6#

A: Also dann soll man mit einer Gabel auflockern (\_) #00:36:28-3#

TP: (smalltalk) Das dürfte jetzt glaub ich bald rum sein oder (?) #00:36:36-7#

A: Hm (?) #00:36:38-7#

TP: Bulgur (;) #00:36:39-8#

A: 45 Sekunden (\_) #00:36:40-8#

TP: Ok (;) Aber ich warte jetzt noch brav auf deinen Alarm (,) Weil du ja Programm bist und so (,) Du bist ja die tolle App (,) (smalltalk) Und wenn ich den aufgelockert habe was dann (?) #00:37:15-0#

A: Genau dann (?) Also dann wäre der Schritt zwei eben Möhren schälen Scheiben schneiden Zuckerschoten (-) ja blablabla (,) #00:37:20-2#

TP: Mhm (,) Mhm (,) Mhm (,) #00:37:23-7#

A: (unv.) (Wecker klingelt) Zwiebeln dazugeben (,) mit dem Zucker bestreuen und weitere zwei bis drei Minuten goldbraun braten (\_) #00:37:38-4#

TP: Sorry ich hab das jetzt irgendwie (-) voll verpeilt (\_) Was (?) Also nachdem die ganzen Dinger geschält sind und angebraten sind kommt der Bulgur einfach dazu (\_) Und wird nochmal kurz angebraten (\_) #00:37:46-3#

A: Genau also Kartoffeln rein (,) Zwiebeln rein (,) Möhren Bulgur Zuckerschoten rein (,) und ein bis zwei Minuten verrühren heiß werden lassen (\_) #00:37:54-6#

TP: Ach rein in DEN Topf (\_) In den (-) In die Pfanne (\_) Ja ne das wird in meiner Pfanne nichts (\_) Die ist da zu klein (,) (smalltalk) So (\_) Die Kartoffeln wenn die Farbe angenommen haben kommen auf die Seite oder (?) #00:39:39-4#

A: Ja also da steht jetzt das alles einfach in der Pfanne bleibt (\_) #00:39:42-7#

TP: Ok aber (-) Weil ich es ein bisschen gemismanaget habe (,) Welche Überraschung (,) Ja (-) (bereitet zu) (smalltalk) Wobei (,) Die brauchen nämlich auch ein bisschen (\_) Bis die durch sind (\_) (smalltalk) So (\_) Wenn das Gemüse fertig ist einfach zu den Kartoffeln dazu ne (?) #00:45:23-1#

A: Ähm (?) Ich les nochmal vor (,) Also wenn die Kartoffeln in heißem Olivenöl vier bis sechs Minuten leicht Farbe nehmen lassen (,) #00:45:29-6#

TP: Ja (,) #00:45:31-3#

A: Dann die Zwiebeln dazugeben (,) Mit dem Zucker bestreuen (,) Und weitere zwei bis drei Minuten goldbraun braten (,) #00:45:37-1#

TP: Ups (-) Zu spät (;) #00:45:40-0#

A: Dann Bulgur und Zuckerschoten in die Pfanne geben und ein bis zwei Minuten unter Rühren heiß werden lassen (\_) #00:45:45-3#

TP: Und das war es dann (\_) #00:45:46-3#

A: Ja (\_) Zum Schluss die Kräuter zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen (\_) #00:45:49-9#

TP: Ok (;) Ich ich widerspreche oder ich widersetze mich wieder allen deinen Regeln und geb die Kartoffeln ZUM Gemüse (,) Weil (,) Ne in die Pfanne passt nichts rein (\_) Gut ich nehm mir ja eh bloß Inspiration von dem Rezept das du mir gibts (;) Schaut irgendwie auch ziemlich greislich aus (\_) (smalltalk) Na jetzt wo der Bulgur drin ist schaut es doch schon mal ziemlich geil aus (\_) (lacht) Und der soll dann auch noch ein bisschen anbraten oder (?) Da drin (-) Oder hab ich mich da jetzt falsch erinnert (\_) #00:47:37-9#

A: Nein also der Bulgur soll ein bis zwei Minuten unter Rühren heiß werden (\_) #00:47:43-3#

TP: Ah ok (\_) So (\_) Aus Mangel an Gewürzen (,) weil (-) ah das kannst du auch fast überall dranmachen (\_) Oder ist das (-) kein (-) (smalltalk) Keine Ahnung ich bin irgendwie wenn wir daheim Crème fraîche haben (,) also in der Heimat (,) Dann haben wir meistens Kräuter-Crème fraîche (\_) #00:48:20-6#

A: Mhm (,) #00:48:20-4#

TP: Deswegen (\_) (unv.) Aber das ist mir dann auch gekommen nachdem ich es aufgemacht hatte (\_) Nun gut (\_) (smalltalk) Welche (-) welche Gewürze werden da in dem Rezept nahegelegt (?) #00:49:54-0#

A: Also Salz Pfeffer (,) und (-) Rosmarin stehen in der Angabe (\_) #00:49:59-2#

TP: Rosmarin (\_) Aha gut (\_) Ist kein Wunder sowas hab ich glaub ich noch nie im Haus gehabt (\_) Oregano und Basilikum hab ich da (\_) Und Mohn (\_) Ich glaub ich hab ein bisschen zu viel Crème fraîche reingemacht (\_) Und ich glaub zu viel (unv.) ich glaub meine Kartoffeln haben sich desintegriert (\_) #00:50:27-0#

A: Oh (\_) #00:50:29-3#

TP: Naja (;) Passiert (\_) Was ist Bulgur eigentlich (?) #00:50:47-7#

A: Weizengrütze (\_) #00:50:50-3#

TP: Grütze (\_) #00:50:54-2#

A: Ich schau nochmal nach (\_) Bulgur ist ein vorgekochter Weizen (\_) Nach der anschließenden Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt (,) danach wird das Korn grob oder fein mit einem Grützeschneider geschnitten (\_) #00:51:11-0#

TP: Hm (\_) Ok (;) Kann man sowas kalt essen (?) #00:51:21-3#

A: Äh Bulgur meinst du (?) #00:51:22-5#

TP: Ja so (-) Glaub schon oder (?) Spricht ja nichts dagegen (-) #00:51:28-0#

A: Ja mit Couscous kann man es auch machen (\_) #00:51:27-3#

TP: Dann nehm ich mir das morgen mit in die Uni mit (\_) Weil (-) Die Reste aber da bleibt garantiert was übrig (\_) Weil schau mal her wie viel das ist (\_) #00:51:32-6#

A: Ja das reicht locker (\_) #00:51:39-2#

TP: Schmeckt zwar irgendwie nach nichts aber (-) (lacht) #00:51:43-4#

A: Ist Bulgur glutenfrei (?) #00:51:46-3#

TP: Nein (\_) Wenn es aus Weizen ist (-) dann ist es hundert prozentig nicht glutenfrei (\_) (smalltalk) Fuck ist das pampig (\_) Ich mein ich mag Pampe ja aber (-) das ist schon echt hart pampig (\_) Ich glaub ich hab irgendwas falsch gemacht (\_) #00:52:16-3#

A: Naja (\_) Hauptsache das schmeckt (\_) #00:52:19-4#

TP: Das ist immer dieses Hauptdings ja (,) Das könnte man so (-) Weißt du das könnte man schön in so Kugeln formen (,) in so Halbkugeln (,) #00:52:25-8#

A: Ja genau (,) #00:52:25-9#

TP: Und dann irgendwo an der Seite zu keine Ahnung einem Hauptgericht kredenzen (\_) (smalltalk) Ah mehr Salz kann ich nicht ranmachen (\_) Dann wird es eklig (\_) Boah ich hab gerade voll die Idee (\_) (Frage was man in Experiment darf und was nicht) Ich hoffe sie ist noch gut (\_) Ah null sechs 2019 (\_) Ich mein die besteht aus geschredderten Chilis und ähm (-) Essig (\_) Weißt mit ein bisschen Schärfe kannst du finde ich so viel retten wenn äh wenn es scheiße schmeckt machst du es einfach so scharf (,) #00:53:38-0#

A: (lacht) #00:53:38-3#

TP: Wo dir fragst denkst oh fuck es ist einfach nur noch scharf (\_) #00:53:42-1#

A: Hm (;) (smalltalk)