TP: Ok äh ich würde gerne etwas kochen und weiß nicht was (-) Was kann ich kochen (?) #00:00:11-1#

A: Ok ich schau mal (,) Was du kochen kannst (,) Ähm (-) Zum Beispiel Kartoffel-Bulgur-Pfanne mit Zuckerschoten und Karotten (,) Wir haben jetzt Bulgur Kartoffeln ähm was hatten wir noch genau gefüllte Paprika mit Bulgur und Hackfleisch (,) äh Sußkartoffelcurry mit Bulgur (,) Bulgur Pilar (,) Ähm (-) Bulgurpfanne mit Süßkartoffel (-) ähm was haben wir noch (?) Äh Kichererbsen-Linsen-Eintopf (,) könnte man machen (-) Ähm (-) Genau Kichererbsen rote Linsen mit Hühnerbrust (,) Kichererbsensuppe (,) äh Kichererbsen-Linsen-Salat (,) Was gibt es noch (?) (sucht) #00:01:31-6#

TP: Ähm ich denk ich nehm Kichererbsen-Linsen-Eintopf (?) #00:01:34-6#

A: Ok (?) Dann schauen wir das mal an (,) Ja (\_) Genau also für zwei Personen (,) wären die Zutaten eine halbe Dose Kichererbsen (,) 90 Gramm rote Linsen (,) 150 Gramm Tomaten (,) äh eine Zwiebel eine Knoblauchzehe Gemüsebrühe Kreuzkümmelsamen (-) Paprika edelsüß (,) Kurkuma Koriander (,) Gewürznelkenpulver (,) Tomatenmark (,) Koriander fein gehackt (,) Zitrone (,) Griechischer Joghurt (,) Äh (-) Chilischote (\_) #00:02:19-0#

TP: Ok ich habe keinen griechischen Joghurt (\_) Ich habe aber Quark (\_) #00:02:23-9#

A: Ok (\_) #00:02:38-0#

TP: Ähm ja (\_) Gut (-) Was ähm (-) Wie geht das Rezept (;) #00:02:43-6#

A: Also (\_) Zubereitung (,) In einem Topf das Öl erhitzen (,) Kreuzkümmelsamen darin kurz anschwitzen (,) Zwiebel und Chili dazugeben und solange rösten bis die Zwiebeln goldbraun werden (\_) Dann den Knoblauch hinzufügen und etwa eine halbe Minute mit anschwitzen (\_) Jetzt die Tomaten dazugeben und solange schmoren bis sie beginnen weich zu werden (\_) Zweiter Schritt Linsen Gemüsebrühe und die restlichen Gewürze in einen Topf geben und zugedeckt auf kleinerer Flamme köcheln lassen (\_) Schritt drei (,) Nach zehn Minuten Kichererbsen und gehackten Koriander zum Eintopf geben und weitere zehn Minuten köcheln lassen (\_) Den Topf von der Kochstelle nehmen und mit dem Zitronensaft und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken (\_) Und Schritt vier (,) den Eintopf auf Tellern anrichten (,) mit jeweils einem Klecks Joghurt und frischem Koriander garnieren und servieren (\_) #00:03:27-3#

TP: Ok (\_) (smalltalk) Ja also ich hab mir das Rezept komplett angehört (,) und äh habe es so verstanden dass ich zwei Töpfe brauche (,) deswegen tu ich schon mal zwei Töpfe raus (\_) Ich stelle die bereit und als nächstes würd ich dann die (-) Zutaten die ich brauche (,) vorbereiten (\_) und (-) zwar so ich (unv.) mir erst mal Zwiebeln (,) Wie viel Zwiebeln hab ich gebraucht (?) #00:04:11-3#

A: Da war eine Zwiebel (\_) (smalltalk) #00:04:26-0#

TP: Ok dann ähm war das in den ersten Topf kommen (,) Zwiebel eine Zwiebel eine Knoblauchzehe ist das richtig (?) #00:04:34-6#

A: Ähm (,) Im ersten Topf kommen Kreuzkümmelsamen (,) Zwiebel Chili (,) Knoblauch (-) Tomaten (\_) #00:04:45-0#

TP: Ok (\_) Dann bereite ich jetzt erst mal die Zutaten für den ersten Topf vor (\_) Also (\_) Steht etwas da in welcher Form die Zwiebeln vorliegen sollen (;) #00:04:55-9#

A: Ja die sollen gehackt sein (\_) #00:05:10-3#

TP: Dann hack ich zuerst die Zwiebeln (\_) (smalltalk) Könnte ich nochmal den ersten Teil bitte hören von dem Rezept (?) #00:07:24-8#

A: Ja in einem Topf das Öl erhitzen (,) Die Kreuzkümmelsamen darin kurz anschwitzen (,) Zwiebeln und Chili dazugeben und so lange rösten (,) bis die Zwiebeln goldbraun werden (\_) Dann den Knoblauch hinzufügen und etwa eine halbe Minute mit anschwitzen (\_) Jetzt die Tomaten dazugeben und solange schmoren bis sie beginnen weich zu werden (\_) Bei Bedarf etwas Wasser angießen (\_) #00:07:51-0#

TP: So ich hab jetzt die Zwiebel gehackt (,) Die muss am Anfang mit Koriandersamen und Öl ist das richtig angebraten werden (?) #00:07:58-9#

A: Ähm (-) Kreuzkümmelsamen (\_) #00:08:00-1#

TP: Kreuzkümmelsamen (-) #00:08:02-0#

A: Zwiebel und Chili genau (\_) #00:08:29-6#

TP: Ich denke dass ich keine Kreuzkümmelsamen habe aber lasse mich davon nicht weiter irritieren (\_) #00:08:35-7#

A: Ok (\_) #00:08:37-0#

TP: So (\_) Also (\_) Öl (,) Ich nehme Olivenöl weil ich einfach kein anderes da habe (?) Obwohl ich weiß dass man damit nicht braten soll (,) Ich geb die Zwiebeln in den Topf (,) Und tue ein bisschen KreuzkümmelPULVER dazu (,) Es war doch Kreuzkümmelsamen (-) #00:09:04-9#

A: Genau ja (\_)  
 #00:09:06-4#

TP: Ja (\_) Und dann (,) Kommt der Knoblauch jetzt schon dazu (?) #00:09:21-2#

A: Genau also so lange Zwiebeln und das ganze Zeug so lange an so lange rösten bis die Zwiebeln goldbraun werden (,) Und dann den Knoblauch hinzufügen und etwa eine halbe Minute lang anschwitzen (\_) #00:09:32-1#

TP: Ok dann bereite ich als nächstes die Knoblauchzehe vor (;) Achso ist am Anfang die Chili schon mit drin (?) #00:09:41-9#

A: Ja (-) #00:09:43-2#

TP: Oh (\_) Dann mach ich denn mal schnell rein (\_) Oder auch besser nicht (,) Die ist glaub ich nicht mehr gut (-) Das heißt ich gebe einfach ein bisschen Cayennepfeffer rein (,) (lacht) Ok dann machen wir weiter mit der Knoblauchzehe (\_) Ok (\_) Ähm (-) Was waren die weiteren Schritte (?) #00:11:06-5#

A: Ähm (-) Also Knoblauch hinzufügen anschwitzen (,) dann Tomaten dazugeben und so lange schmoren bis sie beginnen weich zu werden (,) #00:11:14-2#

TP: 150 Gramm Tomaten (?) #00:11:14-6#

A: Ja (-) #00:11:54-5#

TP: Ja und weiter (,) #00:11:56-6#

A: Ähm (?) Genau Tomaten möglichst geschnitten dazugeben und so lange schmoren bis sie beginnen weich zu werden (,) Dann Linsen (,) Gemüsebrühe (,) und die restlichen Gewürze in den Topf geben und zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen (\_) #00:12:11-4#

TP: Ok also schneid ich als nächstes die Tomaten klein (?) (bereitet zu) Noch einmal bitte von vorne (,) #00:14:52-7#

A: Äh von ganz von vorne (?) #00:14:53-7#

TP: Ja (-) #00:14:54-1#

A: In einem Topf das Öl erhitzen (,) die Kreuzkümmelsamen darin kurz anschwitzen (,) Zwiebeln und Chili dazugeben (,) und solagen rösten bis die Zwiebeln goldbraun werden (\_) Dann den Knoblauch hinzufügen und etwa eine halbe Minute lang anschwitzen (\_) Jetzt die Tomaten dazugeben und so lange schmoren bis sie beginnen weich zu werden (,) Bei Bedarf etwas Wasser angießen (\_) Linsen Gemüsebrühe und die restlichen Gewürze in den Topf geben (,) und zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen (\_) #00:15:18-7#

TP: Stopp (\_) Linsen Gemüsebrühe und (?) #00:15:21-6#

A: Die restlichen Gewürze (\_) Das heißt (,) Paprika edelsüß (,) Kurkuma (,) Koriander (,) Gewürznelkenpulver (,) ähm (-) Zitronen (,) ähm saftige Zitronen (-) Salz (-)  
 #00:15:40-6#

TP: Wie viel Linsen brauche ich (\_) #00:15:42-3#

A: 90 Gramm (\_) #00:15:43-6#

TP: 90 Gramm trockene Linsen (\_) #00:15:45-5#

A: Ja (\_) (smalltalk) #00:18:36-1#

TP: Ok also in den zweiten Topf sollen 90 Gramm Linsen (,) und wie viel Gemüsebrühe (,) #00:18:42-6#

A: Ähm Gemüsebrühe (,) 350 Milliliter (\_) #00:18:45-6#

TP: 350 (\_) (smalltalk) Ähm (-) Wie viel Pulver Gemüsebrühe brauche ich auf 350 Milliliter Wasser (\_) #00:19:25-9#

A: Ähm (-) Ich schau im Chefkoch-Forum (,) (unv.) Äh (-) Also zehn Gramm zwei leicht gehäufte Teelöffel mit 500 Milliliter kochendem Wasser übergießen (\_) #00:19:57-1#

TP: Also weniger also 200 (\_) #00:19:58-6#

A: Also zehn Gramm (unv.) Ja (-) (unv.) 150 nein 350 Milliliter (-) das heißt (,) ja (,) ein bis zwei Teelöffel und dann halt (unv.) #00:20:15-5#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Sollen in den Topf Gemüsebrühe (,) 90 Gramm ähm (-) Nochmal bitte das (-) Rezept vorlesen ab dem zweiten Topf (\_) #00:20:42-8#

A: Also Linsen (,) Gemüsebrühe und die restlichen Gewürze in den Topf geben und zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen (\_) #00:21:25-6#

TP: Welche Gewürze sind die restlichen Gewürze und wie viel davon (\_) #00:21:31-2#

A: Also das sind dann (-) Ein halber Teelöffel Kurkuma (,) #00:21:37-4#

TP: Pause (,) (lacht) (holt Gewürz) Weiter (,) #00:22:33-4#

A: Ein Viertel Teelöffel Koriander gemahlen (,) #00:22:35-8#

TP: Pause (?) (holt Gewürz) Was ist Cilantro auf deutsch (\_) #00:24:11-8#

A: Koriander (\_) #00:24:13-9#

TP: Danke (\_) Ein Viertel Teelö- äh warte warte warte (\_) Wie viel Kurkuma (?) #00:24:26-1#

A: Ein halber Teelöffel (\_) #00:24:47-0#

TP: Weiter nach Koriander in den Gewürzen bitte (,) #00:24:50-8#

A: Ähm (-) Eine halbe Prise Gewürznelkenpulver (,) #00:25:40-3#

TP: Weiter (?) #00:25:42-6#

A: Da steht dann halber Esslöffel Tomatenmark (,) Ist jetzt eigentlich kein Gewürz aber es steht nirgendwo anders mehr im Rezept (,) Deswegen nehm ich an dass das vielleicht zu diesem Zeitpunkt mit rein soll (,) #00:25:54-5#

TP: Ok (?) #00:25:55-0#

A: Aber ich ich weiß nicht das passt irgendwie nicht (-) Wir können mal also das nächste wäre eineinhalb Esslöffel fein gehackter Koriander (?) Halt den haben wir ja schon (\_) #00:26:04-9#

TP: Ja aber da hatten wir bis jetzt nur einen Viertel Teelöffel keine eineinhalbe Esslöffel (;) #00:26:09-5#

A: Ähm (-) Naja gut das kommt wahrscheinlich später zum Garnieren (\_) Weil der nicht gehackt ist damit (-) #00:26:16-5#

TP: Ah stimmt (\_) #00:26:17-8#

A: Ähm (-) Ja gut dann bei Bedarf noch Salz (,) Ähm (-) Ansonsten (,) War es das dann (\_) #00:26:30-5#

TP: Ok wie mach ich weiter wenn ich das in dem Topf hab (?) Die Gewürze und die Linsen und das Gemüse (?) #00:26:36-2#

A: Ja ähm hab ich den halben Teelöffel Edelsüßpaprika schon (?) #00:26:38-7#

TP: Nein (\_) #00:26:39-5#

A: Ok (\_) #00:27:03-4#

TP: Gut (-) Ist drin (\_) #00:27:06-2#

A: Dann (,) In den Topf geben und zugedeckt auf der anderen Herdplatte köcheln lassen (\_) #00:27:34-1#

TP: Ähm (-) Wie geht das Rezept dann weiter (?) #00:27:36-0#

A: Nach zehn Minuten Kichererbsen (,) gehackten Koriander äh gehackten Koriander zum Eintopf geben und weitere zehn Minuten köcheln lassen (\_) Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Zitronensaft und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken (\_) #00:27:53-8#

TP: Und was ist mit den Tomaten (?) #00:27:55-5#

A: Ähm (?) Da steht jetzt nichts mehr dabei (\_) Also der letzte Schritt ja den Eintopf auf (unv.) anrichten und so weiter (,) Aber ich schätze mal dass das dann alles in einen Topf soll (\_) #00:28:11-9#

TP: Wie viele Kichererbsen brauche ich (?) #00:28:13-3#

A: Eine halbe Dose (\_) Bei (-) Also wenn eine Dose 270 Gramm Abtropfgewicht hat (\_) Ne halbe Dose (\_) (smalltalk) #00:29:00-9#

TP: 270 durch zwei ist 135 (\_) Ähm (-) Bitte den Timer auf zehn Minuten stellen (?) #00:30:06-2#

A: Ja (,) Läuft (-) #00:30:43-1#

TP: Brauche ich Zitronensaft (?) #00:30:44-6#

A: Ja (-) #00:30:45-0#

TP: Wie viel (?) #00:30:45-8#

A: Also den Saft einer halben Zitrone steht da (\_) #00:30:52-5#

TP: Und Koriander gehackten brauch ich eineinhalb Esslöffel (\_) #00:30:55-8#

A: Genau ja (\_) #00:30:57-1#

TP: Und das brauch ich zusammen mit den Kichererbsen (\_) #00:31:00-7#

A: Ja (\_) ja (\_) Kichererbsen und gehackten Koriander zum Eintopf geben (\_) #00:31:06-9#

TP: Nachdem das zehn Minuten geköchelt hat oder (?) #00:31:10-1#

A: Genau (\_) Also nach zehn Minuten Kichererbsen und gehackten Koriander zum Eintopf geben und weitere zehn Minuten köcheln lassen (\_) (smalltalk) #00:34:17-8#

TP: Wie lange noch bis die 10 Minuten rum sind (-) #00:34:20-3#

A: Fünf Minuten und fünfundfünfzig Sekunden (\_) (smalltalk) (Wecker klingelt) #00:40:36-9#

TP: Ok also nach zehn Minuten ähm (-) geb ich die Kichererbsen und den Koriander hinzu (?) #00:40:42-6#

A: Genau (\_) Und dann muss es noch weitere zehn Minuten köcheln lassen (\_) #00:40:52-7#

TP: Dann bitte wieder zehn Minuten einstellen (\_) #00:40:59-0#

A: Ok läuft (\_) #00:41:11-7#

TP: Und die Tomaten werden nie wieder erwähnt (\_) #00:41:14-3#

A: Ne (\_) Also ich schätze mal dass man das dann unten irgendwie alles in den selben Topf gibt (\_) #00:41:20-1#

TP: Aber jetzt dann oder später (;) #00:41:22-6#

A: Also später kann es eigentlich nicht sein (,) weil da heißt es den Eintopf auf Tellern anrichten ist der nächste Schritt (\_) #00:41:27-4#

TP: Vielleicht ist das so ein zweigeteilter Eintopf aber dann (-) hm (\_) #00:41:31-1#

A: Beziehungsweise naja das ist der übernächste Schritt (\_) Aber von den Tomaten steht also steht nichts da (,) dass man irgendwie irgendwas zusammenmischen soll also mit dem Topf irgendwie zusammenführen soll (\_) #00:41:44-1#

TP: Was tu ich jetzt (\_) Dann halt nicht (\_) Dann halt auf den Tellern (;) (smalltalk) Das ist angebrutzelt (\_) (Wecker klingelt) #00:50:58-6#

A: Ok (\_) Die zehn Minuten sind vorbei (\_)  
 #00:51:02-5#

TP: Was passiert wenn die zehn Minuten vorbei sind (?) #00:51:05-0#

A: Dann den Topf von der Kochstelle nehmen (,) und den Zitronensaft und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken (\_) #00:51:15-3#

TP: Hm (\_) Schmeckt ja sogar richtig gut (,) So fertig (\_) #00:52:09-8#

A: Perfekt (,)