TP: Ähm (-) Wie lange brauchen Kartoffeln zum Kochen (\_) #00:00:23-1#

A: Circa zwanzig Minuten (\_) #00:00:25-2#

TP: Zwanzig Minuten (\_) Ok (\_) Ähm (-) Was macht man aus sowas (\_) Ähm (,) Ähm (-) Was kann man mit Gemüse und Spargel einfach machen (?) #00:01:03-1#

A: Äh da gibt es eine grüne Spargelgemüsepfanne zum Beispiel (,) #00:01:07-4#

TP: Mhm (,) #00:01:09-1#

A: Ähm (-) Da würden reinkommen (,) Grüner Spargel (,) Zwei kleine Zucchini (,) Champignons (,) Knoblauchzehen Öl (,) Meersalz Pfeffer (\_) #00:01:39-4#

TP: Kannst du nochmal wiederholen (?) #00:01:40-2#

A: Ja (?) Äh 500 Gramm grüner Spargel (,) zwei kleine Zucchini (,) circa 250 Gramm braune Champignons (,) zwei bis drei Knoblauchzehen (,) Öl (,) grobes Meersalz Pfeffer aus der Mühle (\_) #00:01:54-8#

TP: Ähm (-) Findest du noch andere Gerichte damit (?) #00:02:01-1#

A: Ja ich schau mal (,) #00:02:03-8#

TP: Vielleicht was mit Tomaten (,) #00:02:12-8#

A: Also da (-) Ich schau mal bei Chefkoch (,) Zum Beispiel gebratener grüner Spargel mit Cocktailtomaten Balsamico und Kürbiskernöl (\_) #00:02:24-0#

TP: Aha (,) Wie lange dauert das in etwa (?) #00:02:28-0#

A: Das dauert circa zwanzig Minuten (\_) #00:02:31-3#

TP: Ähm (-) Und der Spargel wird nur angebraten (?) #00:02:44-1#

A: Ja (-) Der wird nur angebraten (\_) #00:02:50-3#

TP: Ähm (,) Ok wie bereitet man Kartoffeln richtig zu (?) #00:03:19-6#

A: Also du meinst jetzt zum Kochen oder (?) #00:03:21-7#

TP: Genau genau (\_) Wie wie wie kocht man (-) wie kocht man es richtig (\_) #00:03:25-7#

A: Ähm (-) Ausreichend großen Topf (,) geben (,) gerade eben mit kaltem Wasser bedecken (,) Salz und nach Belieben Kümmel zugeben (,) Kartoffeln mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen (,) Sobald das Wasser kocht die Temperatur etwas herunterstellen und die Kartoffeln in etwa zwanzig Minuten gar kochen (\_) #00:03:42-8#

TP: Ahja ok (\_) Das heißt wenn sobald es kocht (,) ähm (-) dauert es noch zwanzig Minuten (;) #00:03:48-6#

A: Genau (\_) #00:03:52-6#

TP: Gut (\_) Dann mach ich jetzt einfach Kartoffeln (,) mit der Gemüsepfanne (-) Nur ein bisschen abgeändert (\_) #00:03:59-2#

A: Alles klar (;) #00:04:10-2#

TP: Also die Kartoffeln äh gerade so mit Wasser bedecken (\_) #00:04:13-7#

A: Äh (,) Ja (,) Genau (\_) #00:04:17-0#

TP: Ok (\_) #00:04:23-9#

A: Laut go feminin sollst du das tun (lacht) #00:04:25-7#

TP: (lacht) Wenn die das sagen (,) Ähm (-) Deckel drauf oder nicht (\_) #00:04:45-1#

A: Ähm (-) Also wenn (-) Also mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen ja (\_) #00:04:55-2#

TP: Ah ja (\_) #00:04:55-0#

A: Mit Deckel (\_) #00:04:56-3#

TP: Und nur Wasser rein (\_) Keinerlei Salz oder sowas (-) #00:04:59-1#

A: Ähm (,) Doch also Salz und nach Belieben Kümmel zugeben (\_) #00:05:05-2#

TP: Alles klar (\_) Salz zugeben (\_) Kümmel muss (-) Nach Belieben (,) #00:05:11-6#

A: Ja (-) Also Kümmel nach Belieben (,) Ja also ein bisschen Salz einfach (\_) #00:05:34-1#

TP: Was waren nochmal die Zutaten für die Spargelpfanne (?) #00:05:36-8#

A: Das waren (-) 500 Gramm grüner also bei zwei Portionen 500 Gramm grüner Spargel (,) zwölf Kirschtomaten (,) zwei Esslöffel Acetobalsamico (,) ein Esslöffel Kürbiskernöl (,) Salz und Pfeffer (,) und Sonnenblumenöl (\_) #00:06:00-3#

TP: Klingt irgendwie ziemlich fad (\_) #00:06:03-0#

A: Hat aber vier komma fünf sieben (,) Sterne (,) #00:06:06-9#

TP: Oi (\_) Ja gut ok (\_) #00:06:08-5#

A: Und 120 Bewertungen (\_) #00:06:09-9#

TP: Alles klar (\_) Das klingt so als soll ich das kochen (\_) Äh (-) Muss man Spargel vorher waschen (?) Grünen Spargel (?) #00:06:19-2#

A: Ähm (?) Ja also ja ein bisschen waschen kann man ihn schon (,) aber man soll dann die holzigen Enden abschneiden (\_) #00:06:42-2#

TP: Ah ja (\_) #00:06:42-5#

A: Und das untere Drittel bei Bedarf schälen (\_) #00:06:59-7#

TP: Ok vielleicht sollte ich ihn doch noch vorher wiegen (\_) Ich werd mich wahrscheinlich nicht ganz an die Mengen halten weil ich nicht der große Spargelfan bin (,) #00:07:09-2#

A: Ok (,) #00:07:11-1#

TP: Aber (,) Ich hätte schon Bock wenn du schon mal grünen Spargel dabei hast (,) (unv.) (smalltalk) Ok ähm (,) ähm (-) was mach ich als nächstes mit dem Spargel wenn ich die Enden geschnitten hab (,) #00:09:34-0#

A: Ähm dann wenig Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen (,) den Spargel darin circa zwölf bis fünfzehn Minuten anbraten (\_) Je nach Dicke der Stangen (\_) #00:09:44-1#

TP: Den Spargel als Ganzes (\_) #00:09:47-1#

A: Ja (\_) Also laut Bildern sind das ganze Stangen (\_) #00:09:55-8#

TP: Alles klar (\_) Ok (\_) Damit habe ich nicht gerechnet (\_) Also den Spargel in Sonnenblumenöl anbraten (\_) #00:10:06-9#

A: Genau (\_) #00:10:09-1#

TP: Ok da variier ich ein bisschen (,) weil ich glaub das ist das einzige nicht Billigöl das wir hier haben (\_) Das ich irgendwann gekauft habe (,) Ähm (-) Wie lange war es nochmal anbraten (?) #00:10:23-7#

A: Zwölf bis fünfzehn Minuten (\_) #00:10:27-3#

TP: Ok (\_) Dann wird die nächste viertel Stunde wird langweilig (\_) Ähm (-) #00:10:32-3#

A: Na gut wobei auch (-) Also ich mein die holzigen Enden sind halt in dem Fall abgeschnitten gewesen deswegen sind die halt ein bisschen kleiner (\_) #00:10:39-6#

TP: Ja das stimmt (\_) Wobei ich glaub bei den dicken (,) noch kurz (-) Gut (\_) Was machen die als Beilage dazu (?) Gibt es dazu eine Beilage oder ist es als Beilage gedacht (;) #00:11:20-1#

A: Ah da steht jetzt (-) Also (-) #00:11:21-1#

TP: Also also als Haupt als (-) #00:11:25-1#

A: Das ist als Beilage zu gebratenem Fisch gedacht (\_) #00:11:27-8#

TP: Ah (,) Ah (\_) Klingt eigentlich gut (,) #00:11:34-9#

A: Ach nein nicht Fisch (,) Fleisch (\_) Fleisch (\_) #00:12:00-2#

TP: Ich glaube da kommen nur (-) Spargel und Tomaten rein (\_) Quasi (\_) #00:12:05-4#

A: Ja und noch ein bisschen Öl (-) Aber ja (\_) #00:12:10-4#

TP: Und Balsamico und Kürbiskernöl (\_) #00:12:11-6#

A: Genau (\_) #00:12:12-1#

TP: Mhm (,) (zustimmend) (smalltalk) Ähm (-) Muss ich mich auch noch um den Spargel kümmern (?) Also muss ich ihn durch die Gegend wenden dann wahrscheinlich oder (?) Dass er (-) #00:13:10-1#

A: Also steht jetzt nichts dabei aber ja (;) Ein bisschen wenden glaub ich schadet nicht (\_) #00:13:15-2#

TP: Ja ok ich glaub ich muss ihn noch in der in der Hälft durchschneiden weil meine Pfanne nicht so groß ist (\_) (smalltalk) Oh (\_) Ja ich glaub die Kartoffeln kochen (\_) (smalltalk) Alex (,) #00:14:18-1#

A: Ja (,) #00:14:20-1#

TP: Bitte stelle einen Timer für zwölf Minuten (\_) #00:14:24-1#

A: Alles klar (\_) (smalltalk) #00:16:14-3#

TP: Ähm (-) Auf welcher Stufe soll das angebraten werden (?) #00:16:19-7#

A: Steht nicht dabei (,) #00:16:21-5#

TP: Ok aber nehm ich es ein bisschen zurück (,) Weil ich glaub das verbrennt langsam (\_) #00:16:23-6#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:17:36-6#

TP: Wie weit ist die Zeit schon (?) Für den Spargel (?) #00:17:38-2#

A: Äh da noch neun Minuten (\_) #00:17:40-5#

TP: Neun Minuten (\_) Ok (\_) Und wie geht es danach weiter (?) #00:17:58-4#

A: Die Kirschtomaten am Stielansatz mit dem Fingernagel einritzen (,) Und circa fünf Minuten vor Ende der Garzeit zu dem Spargel geben und mitbraten (\_) #00:18:09-8#

TP: Was fünf Minuten vor Ende (\_) #00:18:11-4#

A: Genau (\_) Zum Spargel geben (\_) (smalltalk) #00:20:04-1#

TP: Wie lange haben wir noch acht Minuten (\_) #00:20:06-7#

A: Sechs Minuten und dreißig Sekunden (\_) #00:20:08-9#

TP: Ok (\_) Sonst hätte ich jetzt noch ein bisschen was von der von der Aubergine eigentlich reingetan (-) Aber (-) dafür ist es jetzt glaub ich zu spät (\_) #00:20:23-2#

A: (unv.) #00:20:23-5#

TP: Bitte (?) #00:20:25-4#

A: Aubergine braucht schon immer lange (;) #00:20:27-7#

TP: Ja (-) Wie lange braucht eine Aubergine (?) In etwa (?) #00:20:30-3#

A: Ähm (?) #00:20:33-8#

TP: Typischerweise (?) Vielleicht in irgendeinem Ratatouille-Rezept oder so (?) #00:21:29-2#

A: (Website lädt) Also jetzt wären es fünf Minuten noch (?) #00:21:47-3#

TP: Ähm (-) Wie war das mit den Tomaten (?) #00:21:48-4#

A: Also die Kirschtomaten am Stielansatz mit dem Fingernagel einritzen (,) Und circa fünf Minuten vor Ende der Garzeit zum Spargel geben und mitbraten (\_) #00:21:56-8#

TP: Ahja das heißt jetzt einfach mal einritzen und (unv.) #00:22:01-3#

A: Ja (\_) Also da steht (-) Fünfzehn Minuten brauchen die schon (\_) #00:22:12-6#

TP: Was meinst du (?) #00:22:12-7#

A: Auberginen (\_) #00:22:13-6#

TP: Ah ja ok (\_) Äh (-) Kann man Spargel eigentlich auch roh essen (?) #00:22:20-9#

A: Gute Frage (,) Aha ähm (-) Die weißen Stangen werden ganz geschält (,) grüne Stangen nur bis zu einem Drittel (,) Ja (\_) Spargel ist nicht giftig (,) und schmeckt roh sogar besonders lecker (\_) #00:22:46-6#

TP: Perfekt (\_) #00:22:48-0#

A: Allerdings empfiehlt es sich (,) nur die dünnen zarten Stangen roh zu essen (\_) Roher Spargel schmeckt ein wenig wie Erbsenschrot (\_) #00:22:57-2#

TP: Aha (,) (smalltalk) Wie geht es nach den Tomaten weiter (?) Kommt da noch was (?) #00:23:29-4#

A: Dann mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit dem Balsamico ablöschen (\_) #00:23:33-9#

TP: Ok (\_) Ähm stellst du nochmal einen Timer auf zehn Minuten (?) #00:23:43-9#

A: Ja (-) (smalltalk) Der zehn Minuten-Timer läuft (\_) #00:25:00-6#

TP: Ähm (-) Kannst du nochmal nach Rezept von Spargel und und Tomaten suchen (?) (smalltalk) #00:26:05-5#

A: Also es gibt Grüner Spargel mit Tomaten Rezepte (,) aber es lädt (;) (Internet sehr schlecht in der Wohnung) (smalltalk) (Wecker klingelt) Also der Fünf-Minuten (-) #00:26:47-8#

TP: Der Spargeltimer quasi (\_) #00:26:49-1#

A: Genau der Spargeltimer (\_) #00:26:49-2#

TP: Ja (-) #00:26:51-5#

A: Gut aber ich hätte hier grüner Spargel mit Tomaten auf AllRecipes (,) als Beilage gebraten oder andere Fleischgerichten (unv.) #00:27:07-9#

TP: Ja stimmt Knoblauch hätte man noch reinpacken sollen gell (,) Gut aber weiter (,) Die (-) das weitere Vorgang war ähm (-) Salz Pfeffer (\_) #00:27:16-9#

A: Genau (\_) Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen (,) und mit dem Balsamico ablöschen (\_) #00:27:22-1#

TP: Alles klar (\_) (smalltalk) Wie lang braucht der andere Timer noch (?) #00:28:19-7#

A: Sechs Minuten (,) Zwanzig Sekunden (\_) #00:28:30-1#

TP: Ja ich hab auch das Gefühl ich hab irgendwie ziemlich wenig äh Zucker hergenommen (;) Aber ich hab halt auch nicht alles gemacht (\_) #00:28:40-9#

A: Kein Problem (\_) (smalltalk) #00:31:45-2#

TP: Wie lang bruachen die Kartoffeln eigentlich noch (?) #00:31:47-2#

A: Zwei Minuten (,) fünfzig Sekunden (\_) #00:31:50-3#

TP: Ähm (-) Wie kann man testen ob Kartoffeln schon durch sind (?) Ist das nicht sowas mit reinstechen und och du Schande (\_) #00:31:58-1#

A: Genau also wenn es weich durchgeht (,) Geht zu weich durch (?) #00:32:02-9#

TP: Ne es geht gar nicht durch (\_) #00:32:08-4#

A: Jetzt echt (?) Hä (?) #00:32:09-1#

TP: Ja ok doch es geht (,) Aber noch nicht weich (\_) #00:32:13-2#

A: Muss man mal aufschneiden (,) Und (-) #00:32:38-7#

TP: Weil die sind halt jetzt auch wirklich nicht mehr komplett bedeckt (\_) Ich dreh die mal kurz um (,) (smalltalk) Was ich mir auch dachte (,) vielleicht ein bisschen was von der Sahne da draufhauen (\_) Mit Balsamico ist schlecht (\_) Hätte ich mir vielleicht vorher überlegen sollen (\_) Hm (\_) Ok das kühlt jetzt ein bisschen runter (,) Aber das ist denk ich wurst oder (?) Ist wahrscheinlich sowieso zum zum Kühlen zu wobei ne Schmarrn das war ja dafür frisch (;) (smalltalk) (Wecker klingelt) Ok (;) Die sind jetzt noch nicht so ganz (;) Magst du nochmal einen Timer auf drei Minuten stellen (?) #00:35:02-7#

A: Ja (-) #00:35:03-7#

TP: Oder ich tu mal einen raus (\_) Aber stell trotzdem mal auf drei Minuten (\_) #00:35:15-9#

A: Ok der läuft jetzt (\_) #00:35:17-6#

TP: Alles klar (;) (smalltalk) (Wecker klingelt) Fertig (?) (smalltalk) Ich glaub die Kartoffeln sind noch relativ fest aber (-) Ich glaub ich beschließ jetzt einfach mal dass sie durch sind (\_) Wird schon passen (\_) Dann sind die jetzt ernsthaft alle fertig oder (?) #00:38:49-8#

A: Hm (?) #00:38:51-5#

TP: Dann sind wir jetzt ernsthaft fertig (\_) #00:38:51-6#

A: Jo (\_) #00:38:52-8#

TP: Quasi (\_) #00:38:56-4#

A: Ähm Kürbiskernöl das kommt dann (-) #00:38:58-0#

TP: Oh ja genau das kommt noch (-) Das kommt ganz am Schluss drauf (?) #00:39:02-8#

A: Ja also (-) Auf einer Platte anrichten (,) Und das Kürbiskernöl darüberträufeln (\_)