TP: Was ist Bulgur (,) und wie bereite ich ihn zu (\_) Beziehungsweise wie kann ich ihn kombinieren (;) #00:00:36-7#

A: Also Bulgur (,) ist vorgekochter Weizen (,) wird dann getrocknet und dann (-) also ist im Prinzip getrockneter Weizen (,) und zubereiten tut man den auch (-) genau also heißes Wasser (,) also man lasst Wasser aufkochen (,) #00:00:56-9#

TP: Ja (,) #00:00:57-6#

A: Tut es rein und lässt dann lässt lasst dann quellen (\_) #00:01:03-4#

TP: Ok alles klar (\_) Wie bereite ich eine Aubergine zu (\_) Zubereitung Aubergine (\_) #00:01:14-9#

A: Ähm (-) Also kommt drauf an (\_) Du kannst (-) Wenn du es jetzt braten willst (,) #00:01:18-6#

TP: Hm (,) #00:01:19-6#

A: Ähm halt waschen (,) schneiden (,) #00:01:22-3#

TP: Abschälen nicht (\_) #00:01:23-0#

A: In der Regel salzen (,) also du schneidest es auf in der Regel salzt du es dann und lässt es äh ziehen ein bisschen (,) also im Wasser ziehen lassen (,) #00:01:31-3#

TP: Im Wasser wenn ich es brate (?) #00:01:33-1#

A: Bitte (?) #00:01:34-2#

TP: Wenn ich es brate (?) #00:01:35-1#

A: Wenn ich es brate (,) (...) Also wenn du es brätst (,) #00:01:57-3#

TP: Naja obwohl passt schon oder (,) Ich koche es dann (\_) Also kochen einfach schneiden stückeln (,) Haut nicht abziehen oder (?) #00:02:02-9#

A: Ne (-) Also du (-) #00:02:03-7#

TP: Und salzen und in das kochende Wasser (\_) #00:02:05-1#

A: Ja da jetzt hab ich es (\_) Gemüse Aubergine braten (\_) Also genau Schale kannst dran lassen (,) #00:02:10-0#

TP: Ja (,) #00:02:10-1#

A: Ähm (-) Und (-) theoretisch (,) aber das muss man glaub ich nicht machen (,) tut man es eben schneiden salzen und dann in Wasser ein bisschen einlegen (,) Aber du kannst es auch (-) Einfach so (-) #00:02:25-0#

TP: Ok (,) #00:02:25-6#

A: Äh mit Öl ein bisschen bepinseln und dann gleich in die Pfanne reinhauen (\_) #00:02:28-9#

TP: Und Spargel (?) Zubereitung Spargel (?) Wenn ich so eine Spargelsoße machen will mit Schmand und so (-) #00:02:36-2#

A: Also wenn du weißen Spargel (,) Ähm (-) #00:02:40-7#

TP: Schälen (?) #00:02:41-2#

A: Genau schälen (,) Holzigen Enden weg (,) #00:02:42-9#

TP: Ja (,) #00:02:43-2#

A: Also (-) Drei Zentimeter (,) Und genau je nachdem also wenn du es kochen willst (,) #00:02:47-2#

TP: Ja (,) #00:02:47-5#

A: Eigentlich die ganzen Stücke rein (,) #00:02:49-3#

TP: Ok (,) #00:02:49-3#

A: Aber du kannst es auch zum Beispiel braten da (-) Kannst du ja auch in Stücke schneiden und einfach in die Pfanne reinhauen (\_) Genau (\_) #00:02:57-9#

TP: Ok (\_) Na dann (\_) Fang ich mal an (\_) Mit (,) Kartoffeln kochen (\_) Das das nebenbei mal mitkocht (;) So (\_) Dann schälen wir sie mal (,) #00:03:58-9#

A: Bitte (?) #00:03:59-5#

TP: Dann schälen wir sie mal (,) (smalltalk) Ok (\_) Kann ich Bohnen irgendwie kombinieren mit Spargel (,) #00:06:36-5#

A: Ich schau mal (,) Gut es gibt jetzt so einen Gulaschauflauf (,) Aber (-) Es gibt jetzt nicht so viele (\_) #00:07:24-6#

TP: Ich muss es ja nicht verwenden oder (?) #00:07:25-4#

A: Bitte (?) #00:07:26-5#

TP: Ich muss es ja nicht verwenden (\_) #00:07:27-9#

A: Ne musst du nicht (\_) Also so viel mit Spargel und Kidneybohnen gibt es jetzt gar nicht (\_) #00:07:33-1#

TP: Dann lass ich das glaub ich weg sogar (\_) Ähm (-) Genau (,) Gib mal noch ein so (;) Spargelsoße Hollandaisesoße (,) Wahrscheinlich mit Schmand und Sahne (,) #00:07:51-1#

A: Genau weißer Spargel mit Sauce hollandaise und Kartoffeln (,) #00:07:53-7#

TP: Genau das wollte ich machen (\_) (smalltalk) #00:08:32-2#

A: Genau also da kommt rein (,) Zweieinhalb Kilo (-) Also für vier Personen (\_) Zweieinhalb Kilo weißer Spargel (,) Salz Zucker Butter (,) (unv.) Eigelb (,) Weißwein Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft (\_) Aber das ist jetzt bloß (-) Ich hab hier noch ein anderes mit Kartoffeln (,) 500 Gramm Kartoffeln (,) Salz ein Kilo weißer Spargel (,) Zucker und Zitronensaft (\_) Das wäre jetzt für vier Portionen (,) Und (-) #00:08:58-4#

TP: Ja tu ich da Schmand und saure Sahne nicht zusammenmischen (?) #00:09:02-7#

A: Bei der Sauce hollandaise (?) #00:09:03-4#

TP: Ja oder so eine Spargelsoße ja (,) #00:09:04-7#

A: Also bei der genau bei der hollandaise wird halt Butter Eigelb Weißwein und Zitrone reinkommen (,) Aber (-) Ich kann ja mal schauen (,) Spargel mit (-) Schmand (-) #00:09:14-7#

TP: Mach mal Spargelsoße mit äh Schmand und saurer Sahne (;) #00:09:30-2#

A: Also Spargelcremesuppe mit saurer Sahne und Schmand gibt es zum Beispiel (\_) #00:09:34-9#

TP: Ja ok (,) #00:09:35-1#

A: Also eine Spargelcremesuppe (,) Ähm (-) Das hat eigentlich ja gute Bewertungen (,) Also da kommt rein (-) Frischer also ein Kilo Spargel (,) #00:09:50-1#

TP: Hm (,) #00:09:50-3#

A: Äh (-) #00:09:51-2#

TP: Wart mal ist das ein Kilo (?) #00:09:53-0#

A: Nein 500 Gramm (\_) Aber das sind ja Zutaten für vier Personen (;) #00:09:55-8#

TP: Ja (,) #00:09:56-5#

A: Also (-) Ein Kilo Spargel Butter Salz (,) Wasser (,) Ähm Mehl (,) Crème fraîche (,) ähm Eigelb Sahne Weißwein (,) ja gut Bratwurst braucht man jetzt nicht unbedingt (,) Pfeffer (\_) #00:10:20-0#

TP: Ist viel zu kompliziert (-) #00:10:21-1#

A: Hühnerbrühe (-) (smalltalk) #00:10:41-3#

TP: Ähm (-) Ok dann machen wir das mal (,) Also (\_) Das kannst du offen lassen (?) #00:10:48-9#

A: Ja (,) #00:10:51-0#

TP: Also (\_) Sagst du es mir nochmal (?) Saure Sahne (?) Schmand (?) #00:10:54-2#

A: Genau also (-) Spargel (,) Butter (,) Wasser (\_) Mehl (,) #00:10:58-4#

TP: Wart mal Butter (,) Ja ok (\_) Also Butter Mehl (,) #00:11:05-1#

A: Crème fraîche (,)  
 #00:11:06-5#

TP: Crème fraîche ja (,) Oder ist das (,) Nein (\_) #00:11:10-9#

A: Schmand ist (-) #00:11:13-2#

TP: Ja (,) #00:11:14-8#

A: Ähm (-) Eigelb (,) Ein Eigelb (-) #00:11:16-4#

TP: Ja (,) #00:11:16-9#

A: 100 Milliliter Sahne (,) #00:11:19-8#

TP: Hab ich auch (,) Und das Ei (,) (smalltalk) Ein Ei (?) #00:11:53-9#

A: Ja (-) Also ein Eigelb (,) Dann 100 Milliliter Sahne (,) #00:11:59-2#

TP: Ja (,) #00:12:00-1#

A: Äh (-) 100 Milliliter Weißwein (,) #00:12:05-7#

TP: Äh (-) Hab ich jetzt nicht (\_) Mach ich es ohne Weißwein (;) #00:12:09-8#

A: Ja (-) #00:12:10-1#

TP: Hilft ja nichts (\_) #00:12:11-4#

A: Ähm (-) Pfeffer Muskatnuss (,) #00:12:16-9#

TP: Pfeffer (,) Muskat ja (,) #00:12:20-6#

A: Ähm (-) Gut und die Bratwürste haben wir nicht (-) Eine Hühnerbrühe (?) Nach Geschmack (,) #00:12:29-8#

TP: Hühnerbrühe (?) Hühnerbrühe (-) Werd ich wahrscheinlich irgendwo haben (\_) Ja was noch (,) #00:12:43-5#

A: Und (-) Ja eventuell noch Schnittlauch aber das muss nicht sein (\_) #00:12:47-6#

TP: Ja (-) Ähm kann ich dich auch fragen wie man das macht (?) Alles zusammenmixen halt oder (?) #00:12:52-7#

A: Genau ich äh kann dir mal den ersten Schritt sagen (,) #00:12:55-0#

TP: Ja (,) #00:12:55-7#

A: Den Spargel schälen (,) In mundgerechte Stücke schneiden (\_) #00:12:58-8#

TP: Ja dann mach ich das gleich mal (\_) #00:13:00-3#

A: Schale zunächst zehn Minuten im Wasser (,) Leicht köcheln lassen nicht länger sonst wird der Sud bitter (\_) #00:13:05-7#

TP: Sonst wird (?) #00:13:06-3#

A: Sonst wird der Sud bitter (\_) Also (-) Ähm Schale zehn Minuten in Wasser leicht köcheln lassen (,) #00:13:11-1#

TP: Die Schale (;) #00:13:13-6#

A: Ja (,) (smalltalk) #00:13:41-4#

TP: Ich tu jetzt erst mal den Spargel schälen (;) #00:13:44-0#

A: Ja (,) Machen wir das (\_) Aber wie gesagt (,) Die Schale aufheben (\_) (smalltalk) #00:15:37-1#

TP: Was ist denn die Kochzeit vom Spargel (,) #00:15:39-3#

A: Ähm (-) Fünfzehn Minuten (\_) (TP schält Spargel) #00:19:51-9#

TP: Ok Schritt zwei (,) schneiden (?) #00:19:53-6#

A: Genau also so in mundgerechte Stücke schneiden genau (,) Die holzigen Enden weg (,) #00:19:59-4#

TP: Ja (,) #00:20:00-4#

A: Und halt (-) Wasser kannst schon mal kochen lassen (\_) #00:20:05-7#

TP: Hm (,) #00:20:07-9#

A: Und da sollst eben die Schale zehn Minuten drin köcheln lassen (,) Und abseien danach (\_) #00:20:13-9#

TP: Zehn Minuten kochen lassen drin (\_) #00:20:15-9#

A: Ja (,) #00:20:16-4#

TP: Und dann abseien (\_) Ja (-) #00:20:24-1#

A: Aber da kommt jetzt keine Kartoffel oder so rein (\_) #00:20:26-5#

TP: Ja das mache ich als Beilagen (\_) #00:20:27-7#

A: Ja ok (\_) #00:21:02-7#

TP: Also Enden wegschneiden (,) #00:21:06-4#

A: Genau und in mundgerechte Stücke (\_) (bereitet zu) #00:23:14-7#

TP: Äh sorry wie geht es weiter (?) #00:23:14-7#

A: Du (-) Genau (\_) Die Schale (,) Zehn Minuten leicht köcheln lassen (\_) #00:23:18-2#

TP: Die Schale (;) #00:23:18-7#

A: Die Schale (\_) #00:23:19-3#

TP: Und den Spargel (?) #00:23:20-6#

A: Der kommt später dazu (\_) #00:23:22-6#

TP: Ok (,) Die Schale (\_) Zehn Minuten leicht köcheln lassen (\_) (smalltalk) Ok (\_) Kartoffeln (,) Salzen wahrscheinlich (,) Und dann die Kartoffeln rein oder (,) Fünfzehn Minuten (-) #00:25:37-1#

A: Äh ne also fünfzehn Minuten das war der Spargel (-) Also zehn Minuten Spargelschale köcheln lassen (,) #00:25:40-9#

TP: Mhm (,) #00:25:41-7#

A: Dann abseien den Sud (,) Also (-) #00:25:43-9#

TP: Ja (,) #00:25:43-8#

A: Spargelschalen kannst du dann wegtun (,) In den Sud dann Salz Zucker Butter und Hühnerbrühe rein (,) #00:25:48-9#

TP: Also so viel Wasser brauch ich dann wahrscheinlich gar nicht (\_) Für den Sud (\_) #00:25:52-9#

A: Äh Zwei Liter Wasser steht da (\_) #00:25:55-1#

TP: Zwei Liter ok ja (,) #00:25:55-4#

A: Dann passt es schon (\_) #00:25:56-1#

TP: Ja (,) #00:25:56-5#

A: Ähm (-) Und dann in den Sud den Spargel reintun fünfzehn Minuten köcheln lassen und dann abschütten (,) Und die Spargelbrühe auffangen also (;) #00:26:03-8#

TP: Hm (,) #00:26:04-5#

A: Genau (\_) Dann (,) Butter schmelzen (,) Mehl darin hell anschwitzen und mit Weißwein ablöschen (,) #00:26:10-4#

TP: Ja (,) #00:26:11-3#

A: Spargelbrühe zugeben und aufkochen (\_) Dann der Wurstbrät gut das haben wir nicht (,) Ähm dann Crème fraîche mit Eigelb verschalgen und in die Suppe rühren (,) Spargelstücke zugeben und erhitzen (,) Nicht mehr kochen (,) Mit Salz Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und der letzte Schritt (,) Sahne halb steif schlagen und je einen Klecks auf ein auf die Spargelcremesuppe geben (\_) #00:26:34-6#

TP: Mhm (,) Dann äh Kartoffeln kann ich ja nebenbei kochen oder (?) Eigentlich (-) #00:26:48-0#

A: Ja (-) #00:27:14-1#

TP: Ok (\_) Ähm kann ich jetzt schon weiter machen mit der Crème fraîche oder so und der Sahne (;) Äh (-) #00:27:20-7#

A: Ähm (-) Also mal schauen (,) Also den (-) Schritt drei war ja Butter schmelzen (,) Mehl hell anschwitzen (,) und mit Weißwein ablöschen (,) und die Spargelbrühe zugeben und aufkochen (\_) Das ist aber erst nachdem die der Spargel und ich (-) #00:27:40-2#

TP: Hm da mach ich kurz was in der Pfanne schnell (\_) #00:27:43-5#

A: Und der darauffolgende Schritt (,) Crème fraîche mit Eigelb verschlagen und in die Suppe rühren (;) #00:27:47-3#

TP: Ja (-) (bereitet zu) Also Aubergine waschen (,) #00:28:12-9#

A: Äh was Aubergine (?) Achso du machst jetzt Aubergine (\_) Ja äh waschen (,) Ähm (-) #00:28:21-5#

TP: Und schneiden (\_) #00:28:22-3#

A: Und schneiden genau (\_) Dann (-) Halt salzen (,) Und (-) #00:28:28-1#

TP: Muss ich die irgendwie ausschälen oder was (-) #00:28:30-4#

A: Bitte (?) #00:28:30-7#

TP: Ausschälen innen (?) Nicht (\_) #00:28:32-1#

A: Ne also (-) Kannst normalerweise oder oft schneidet man es in äh ja Ringe (-) #00:28:38-7#

TP: In Scheiben halt (\_) #00:28:38-6#

A: In Scheiben ja genau also nicht der Länge sondern der Breite nach (\_) Genau (\_) (TP schneidet Auberginen) #00:31:44-5#

TP: Achso und dann da drin (,) den Sud soll ich behalten gell (,) #00:31:46-7#

A: Den Sud sollst du behalten ja (\_) #00:31:50-2#

TP: Äh (-) (bereitet zu) Und jetzt hier den Spargel rein oder (?) Und zehn Minuten (-) fünfzehn Minuten kochen lassen (\_) #00:33:05-8#

A: Genau also (-) Den Sud mit Salz Zucker (,) einem Esslöffel Butter (,) und etwas Hühnerbrühe zum Kochen bringen (,) Dann den Spargel zugeben und circa fünfzehn Minuten köcheln lassen (\_) #00:33:18-8#

TP: Salz Zucker (,) Zucker (;) #00:33:21-6#

A: Ja (-) #00:33:29-4#

TP: Ein bisschen halt (\_) #00:33:30-2#

A: Ja ein bisschen einen (\_) #00:33:33-8#

TP: Ok und was noch (?) #00:33:35-0#

A: Äh Salz (,) Eine Prise (,) #00:33:38-2#

TP: Eine Prise Salz (,) #00:33:41-9#

A: Ein Esslöffel Butter (,) #00:33:49-8#

TP: Ein Esslöffel (;) #00:33:50-7#

A: Ja (-) #00:33:51-6#

TP: Mhm (,) #00:33:54-5#

A: Ähm (-) Und ein bisschen Hühnerbrühe (\_) Also das je nach Geschmack da wird keine Angabe gemacht (\_) #00:34:02-8#

TP: Ja (-) Also war das für vier Personen oder (?) #00:34:21-6#

A: Hm (,) Und dann kannst den Spargel dazugeben (\_) Und fünfzehn Minuten köcheln lassen (\_) #00:34:28-0#

TP: Soll ich da ein bisschen was wegtun (;) #00:34:29-8#

A: Was (?) #00:34:30-3#

TP: Soll ich da ein bisschen was wegtun wenn es für vier Personen ist (-) #00:34:42-5#

A: Ähm (-) Hm (\_) Ich weiß nicht wie viel sind es (-) Zwei Liter hat es geheißen (\_) #00:34:50-1#

TP: Das sind schon zwei Liter (;) #00:34:52-0#

A: Ähm (-) #00:35:05-7#

TP: Und da kommt das Crème fraîce rein oder was (,) #00:35:08-0#

A: Ähm (-) Ne genau du kannst jetzt den Spargel kannst du jetzt reintun (,) Wenn es kocht und (-) #00:35:16-9#

TP: Hm (,) #00:35:17-4#

A: Und jetzt fünfzehn Minuten warten (,) Der nächste Schritt wäre dann Butter schmelzen (,) Mehl darin hell anschwitzen (,) Mit Weißwein ablöschen (\_) Dann die Spargelbrühe zugeben und aufkochen (\_) Den Wurstbrät (-) Gut haben wir nicht (,) Ähm (-) Dann Crème fraîche mit Eigelb verschlagen (,) und in die Suppe rühren (\_) Dann die Spargelstücke zugeben und erhitzen (,) Nicht mehr kochen und dann nur noch äh würzen (,) Und der letzte Schritt Sahne halb steif schlagen (\_) Und dann einen Klecks auf die Suppe drauf (\_) #00:35:52-0#

TP: Mhm (,) Das ist ja für Profis (;) #00:35:55-0#

A: Also da steht leicht dabei (\_) #00:38:04-7#

TP: Ok (\_) Also wenn das da (,) Kann ich jetzt schon Mehl mit (-) Butter anbraten oder was (?) #00:38:10-5#

A: Genau Butter schmelzen (,) Mehl (-) Hell anschwitzen (,) Und danach müsste man die Spargelbrühe zugeben und aufkochen (\_) Das heißt (,) #00:38:19-2#

TP: Butter hier rein (,) #00:38:21-2#

A: Ja ist die Frage wie groß der Topf dann sein muss (;) Also eigentlich müsste ja dann der Topf genau so groß sein wie die (-) #00:38:26-9#

TP: Ne ich schütte da eh noch was weg das ist eh viel zu viel (;) #00:38:28-8#

A: Achso (\_) Ja ok (\_) #00:38:30-1#

TP: Weil das ist so voll (\_) Das ist viel zu viel (\_) Mach ich jetzt gleich (\_) #00:38:46-7#

A: Also da waren es vierzig Gramm Butter (,) In dem Fall und zwanzig Gramm Mehl (\_) #00:38:52-8#

TP: Beim Mehl jetzt oder was (,) #00:38:55-3#

A: Beim Mehl (-) Ja Mehl waren zwanzig Gramm (\_) #00:39:20-8#

TP: Also für vier Personen (,) Zwei Liter (\_) #00:39:23-1#

A: Hat es zwei Liter geheißen ja (\_) #00:39:25-0#

TP: Also für zwei Personen ein Liter (\_) #00:39:26-5#

A: Ja (-) Achso soll ich es auf zwei runterrechnen (,) #00:39:31-0#

TP: Ja (,) Klar (,) Ja dann wären es zwanzig Gramm Butter und zehn Gramm Mehl (\_) (smalltalk) Wie lang braucht das zum (-) Braten (,) #00:40:34-7#

A: Du meinst Auberginen (?) #00:40:35-7#

TP: Hm (,) #00:40:37-4#

A: Ja die sollten schon (-) Also da gibt es jetzt keine (-) Vorgabe oder so (,) Äh (-) Ja wenn sie einfach so braun werden (;) Also das das merkt man irgendwie also (;) #00:40:57-0#

TP: Ja (-) Also jetzt noch zwanzig Gramm Mehl hin oder was (?) #00:41:37-6#

A: Ähm (-) Zehn Gramm bei zwei Personen (\_) #00:41:41-5#

TP: Zehn Gramm (\_) Zwanzig Gramm Butter (,) Zehn Gramm Mehl (\_) (smalltalk) Also hin jetzt den (-) Wie viel Gramm Mehl (?) #00:43:50-5#

A: Zehn (\_) #00:43:50-7#

TP: Zehn Gramm (\_) #00:43:52-3#

A: Ja (-) Also schön anschwitzen (,) #00:44:37-8#

TP: Hm (,) #00:44:38-7#

A: Gut Weißwein ablöschen haben wir nicht (,) #00:44:44-1#

TP: Hm (,) #00:44:44-9#

A: Und dann (-) Spargelbrühe zugeben und aufkochen (\_) #00:44:48-8#

TP: Ach hier (;) #00:44:49-9#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:46:25-2#

TP: Ok und das jetzt hier da reinkippen oder was (?) #00:46:27-4#

A: Genau also da die Spargelbrühe zugeben (\_) #00:46:30-3#

TP: Wenn es fünfzehn Minuten sind (\_) #00:46:32-1#

A: Ja (-) Aber das (-) #00:46:32-4#

TP: Sind sie noch nicht (\_) #00:46:34-4#

A: Sind erst zwölf Minuten (\_) #00:46:35-0#

TP: Ja (-) (smalltalk) Und dann aufkochen lassen (,) Und dann (?) #00:48:36-0#

A: Ähm (-) Crème fraîche und Eigelb verschlagen (\_) #00:48:38-3#

TP: Auch mit da rein oder was (,) #00:48:40-8#

A: Genau also Crème fraîche Eigelb verschlagen und in die Suppe rühren (\_) #00:48:44-1#

TP: Crème fraîche und Eigelb ok (,) Dann (-) dann haben wir es (\_) #00:48:47-8#

A: Also da tatsächlich in die Spargelbrühe irgendwie wenn ich das richtig sehe (;) Da heißt es dann die Spargelstücke zugeben und erhitzen (\_) #00:48:55-7#

TP: Hä die Stücke sind doch schon lang drin (,) #00:48:58-0#

A: Ja irgendwie (-) #00:48:59-5#

TP: Alex was erzählst du mir für einen Schmarrn (,) (lacht) #00:49:01-4#

A: (lacht) Ah ja genau jetzt hab ich es (\_) Spargel zugeben und fünfzehn Minuten köcheln lassen (,) Dann abschütten (\_) Also die Spargelcreme aber halt auffangen (\_) Das heißt du musst jetzt die Spargelstücke rausnehmen (,) Und dann (,) Ja das in einen kleinen Topf umfüllen (?) #00:49:21-6#

TP: Ok (,) #00:49:22-0#

A: Und (-) Dann eben Crème fraîche Eigelb verschlagen und auch in die Suppe da rein (,) #00:49:25-5#

TP: Ja (-) #00:49:25-9#

A: Und dann (,) Wieder die Spargelstücke dazugeben (\_) Genau (\_) #00:49:29-7#

TP: Alles klar (\_) #00:49:32-1#

A: Also die fünfzehn Minuten sind jetzt vorbei (\_) #00:49:33-4#

TP: Ja (,) Also Spargel raus wieder (,) #00:49:39-4#

A: Genau (\_) Spargel raus (,) #00:49:45-3#

TP: Spargel raus (,) Ok (\_) Und das jetzt hier reinschütten (;) #00:50:41-1#

A: Genau jetzt das in (-) Das in einen kleinen Topf rein (\_) #00:50:53-1#

TP: Mhm (,) Diesen Sud (;) #00:50:57-6#

A: Genau den großen (,) den großen in den kleinen Topf reinschütten (\_) #00:51:00-3#

TP: Ok (,) Und jetzt aufkochen lassen (;) #00:51:19-8#

A: Genau jetzt Crème fraîche (,) und (-) Genau aufkochen lassen (,) Und dann Crème fraîche mit Eigelb verschlagen und in die Suppe geben (\_) #00:51:30-6#

TP: Und aufkochen lassen (?) Mach ich (?) #00:51:32-2#

A: Aufkochen lassen (,) #00:51:32-6#

TP: Crème fraîche (,) also Schmand (,) #00:51:36-0#

A: Genau mit Eigelb verschlagen (,) #00:51:38-1#

TP: Mit Eigelb (,) #00:51:39-9#

A: Ja also Crème fraîche wäre ein halber Becher und ein halbes Eigelb aber das glaub ich ist wurst (\_) Also (-) #00:51:46-3#

TP: Ok (\_) Also Eigelb verschlagen (,) #00:51:55-8#

A: Crème fraîche mit Eigelb verschlagen und (-) #00:52:03-8#

TP: EiGELB (\_) #00:52:06-3#

A: EiGELB ja (;) #00:52:17-3#

TP: Da jetzt die Crème fraîche rein (,) #00:52:18-5#

A: Genau (\_) Also da heißt es halbes Eigelb und halber Becher Crème fraîche (\_) #00:52:23-2#

TP: Ach da nehmen wir ein ganzes (;) Und das jetzt verschlagen (;) #00:52:32-7#

A: Genau (\_) (TP bereitet zu) #00:52:50-4#

TP: Ok und jetzt (,) #00:52:52-9#

A: Ähm (-) Verschlagen und in die Suppe rühren (,) (TP tut dies) #00:53:28-1#

TP: Ja (,) #00:53:28-7#

A: Dann (-) Genau (\_) Die Suppe (-) Also rühren halt noch jetzt die Suppe und dann dann die Spargelstücke zugeben und erhitzen aber nicht mehr kochen (\_) #00:53:46-4#

TP: Erhitzen (?) #00:53:48-0#

A: Genau erhitzen aber nicht mehr kochen ja (\_) Also die Spargelstücke dann noch dazugeben (\_) #00:53:59-5#

TP: Geht eh nicht rein (\_) Muss ich wieder raustun (\_) Sonst krieg ich das nie rein (;) #00:54:04-9#

A: Was (?) #00:54:06-0#

TP: Ich muss noch was raustun sonst krieg ich das nicht rein (;) Beziehungsweise ich kann das wieder umfüllen (\_) Und das soll schmecken alter (\_) #00:54:47-6#

A: Jetzt dann noch erhitzen und da jetzt mit Salz Pfeffer und Muskatnuss abschmecken (\_) #00:54:57-2#

TP: Das ist ja bloß Pampe (;) Muss ich dann noch abschmecken (\_) Jetzt noch erhitzen oder (?) Ein bisschen köcheln lassen (,) #00:55:23-9#

A: Noch erhitzen ja (,) #00:55:39-6#

TP: Alter schmeckt das scheiße (\_) Nach gar nichts (\_) #00:55:40-7#

A: Ja musst es ja noch würzen (;) (TP würzt) #00:57:07-3#

TP: Alter das ist jetzt echt behindert geworden (;) #00:57:12-1#

A: Hast es schon gewürzt mit allem (,) #00:57:52-1#

TP: Hm (\_) Geht sogar (\_) Jetzt mit dem Würzen gehts (;) Hm (,) Passt (\_) Dann lassen wir es gut sein (\_)