A: (einweisung) #00:00:25-0#

TP: Alex (,) gib mir Such- ähm Kochvorschläge für (-)(.) Brokkoli (\_) Zum Beispiel (\_) Ok (\_) Ja(\_) #00:00:42-6#

A: Ok (\_) Also was ich hab (.) ähm (-) bei Chefkoch jetzt was gefunden Reispfanne mit Mango und Brokkoli (,) Hähnchenbrust mit Brokkoli (,) Bandnudeln mit Brokkoli (,) Brokkolicurryomelette (,) (.) Brokkoli mit Zitrone und Parmesan (,) Brokkoli in hollÄNDISCHer Käsesoße (,) (..) ähm (..) Nudeln mit Brokkoli und Bratwurst (,) #00:01:15-8#

TP: (lacht) Ok (,) #00:01:17-4#

A: Kann mal noch weiterschauen (,) #00:01:20-2#

TP: Mmm (-) #00:01:28-2#

A: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (,) (..) iih Brokkoli-Auflauf mit gekochtem Schinken und Pekanüssen (,) (lachend) #00:01:35-4#

TP: Oh geil (,)(lachend) Ja gut (\_) Ist ja jetzt schwierig (\_) Mit den ersten Sachen (\_) Bin da jetzt ehrlich gesagt (-) ich weiß nicht ich find schon schwierig da überhaupt was zu finden was ich mit den Sachen jetzt machen soll (\_) In Kombination (-) (..) Ähm (-) (..) Suchvorschläge mit vielleicht Couscous (?) #00:02:00-5#

A: Couscous (?) (flüstert Couscous vor sich hin und sucht danach) Ok ich hab Tomatencouscous (,) (.) ähm Couscoussalat lecker würzig (,)(.) ähm #00:02:17-3#

TP: Ok was ist in Couscoussalat lecker würzig drin (?) #00:02:22-1#

A: Also der hat zunächst mal viereinhalb Sterne (,) und drin ist Couscous Gemüsebrühe oder Fond Tomatenmark Paprika Mais Lauchzwiebeln Reis Essig Olivenöl (-) #00:02:32-2#

TP: Ok schon mal hab ich schon mal nicht die meisten Sachen (;) (lacht)(...) Hm (...) ok (,) Sind da weitere Vorschläge mit Couscous (?) #00:02:43-3#

A: Ja ich kann mal (-) #00:02:44-6#

TP: Oder Couscous (-) #00:02:46-4#

A: Tomatencouscous schauen (,) (.) vielleicht (?) #00:02:48-2#

TP: Ok (?) #00:02:49-6#

A: Ähm Couscous Salz Zwiebeln Knoblauchzehen Tomaten Olivenöl Tomatenmark Zucker Petersilie (..) mit Fetakäsewasser (-) #00:02:59-5#

TP: Hab ich AUCH schon wieder nicht Fetakäse (;) Ja mit Couscous hab ich halt auch schon was gemacht (,) also (-) (.) (unv.) sowas in der RICHtung (,) (Hinweise von Testleiter, dass TP schon was mit Couscous machen darf, auch wenn TP schon mal was mit Couscous gemacht hat) Oh man (\_) Ok machen wir mal Rezeptvorschläge mit Kichererbsen (,) #00:04:15-1#

A: Ok (\_) Ich hab würzigen Kichererbsensnack (,) (.) Hühnchencurry mit Kichererbsen und Mangostücken (,) Kichererbsencurry (,) (.) ähm (-) Ich kann mal (...) Zum Beispiel Couscous mit Zucchini Kichererbsen und Blattspinat (,) #00:04:40-6#

TP: Mhm (,) #00:04:41-0#

A: Couscous mit Kichererbsen (,) #00:04:43-9#

TP: Ok (?) was ist da drin (?) Couscous mit Kichererbsen (?) #00:04:49-6#

A: Ähm (-) (..) Da ist jetzt (.) ja (;) Couscous Salz Wasser Olivenöl Zwiebeln Möhren Zimt Mais Zucchini Kichererbsen Pfeffer Koriander (-) #00:05:03-9#

TP: Ähm (-) Ok (;) //Also// (-) #00:05:04-6#

A: //Tomatenmark// (\_) #00:05:06-0#

TP: Ja gut Tomatenmark hab ich nicht aber da kann ich Tomaten (,) (.) improvisieren (,) und (-) irgendwas hatte ich noch nicht (\_) (...) Ja kann mal ein bisschen abwandeln erst mal (\_) Ja dann mach ich des (\_) (lacht) Sonst geht das noch Stunden so (\_) (lacht) (unv.) Ja dann was muss ich dafür tun (?) #00:05:33-1#

A: Also den (-) das Couscous auf einem großen tiefen Teller verteilen und gleichmäßig mit Salzwasser übergießen (\_) #00:05:39-3#

TP: Ok (\_) Und wie viel Couscous (?) Beziehungsweise wie viel Personen ist das Rezept (?) #00:05:44-2#

A: Also das ist jetzt für vier (?) aber ich kann es auch für einen runterrechnen (\_) #00:05:47-6#

TP: Ja (,) Fänd ich gut (,) #00:05:51-9#

A: Also dann sind es 125 Gramm Couscous (\_) #00:05:54-0#

TP: Wie viel (?) 25 (-) //125 (\_)//#00:05:54-7#

A: //125 (\_)// #00:05:57-0#

TP: Und zubereitet (\_) Einen tiefen Teller (unv.) schnorren (,) (lacht) Hm (-) ich weiß nicht (-) Ja (\_) Der ist zwar nicht tief aber das geht schon (\_) Also nochmal (?) Was soll ich (?) #00:06:23-9#

A: Also das Couscous auf einen großen tiefen Teller verteilen und gleichmäßig mit Salzwasser übergießen (\_) Anschließend zwischen den Fingern reiben um die Körner voneinander zu trennen (\_) Nun den Teller mit dem Couscous beiseite stellen (,)(.) damit der Weizengrieß das Wasser aufnehmen kann (\_) #00:06:39-0#

TP: Ok (\_) Und Mengenangabe vom Salzwasser halt dann auf Verpackung oder (?) #00:06:44-8#

A: Ähm (?) #00:06:45-2#

TP: Denk ich jetzt mal (\_) #00:06:49-3#

A: Da steht jetzt (-) #00:06:51-2#

TP: Nichts dabei (\_) #00:06:51-8#

A: Im Rezept ein Achtel Teelöffel Salz und ein Achtel Liter Wasser (\_) #00:06:55-2#

TP: Ein Achtel Liter (\_) Ok (\_) #00:06:56-5#

A: Aber (-) #00:06:57-7#

TP: Ja gut (\_) (bereitet vor und zu) (smalltalk) Ok (\_) (hat Couscous in Behältnis gefüllt) Und wie viel hast du gesagt (?) Ein Achtel (-) #00:07:58-0#

A: Teelöffel Salz und ein Achtel Liter Wasser (\_) #00:07:59-8#

TP: Das ist ja sau wenig (;) #00:08:04-8#

A: Also ich bin mir nicht sicher (-) Also das stand jetzt bei den ZUtaten da (,) #00:08:10-8#

TP: Mhm (?) Ja ich schau was auf der Verpackung steht ich glaub das macht mehr Sinn (\_) (sieht nach) Viertel Liter Wasser für drei bis vier Portionen (\_) #00:08:22-3#

A: Ok dann kommt es schon hin (\_) #00:08:23-1#

TP: Wenn ein Viertel Liter Wasser mit 250 Gramm Couscous ist (\_) #00:08:25-7#

A: Dann dann kommt es hin (\_) #00:08:26-8#

TP: Ja (\_) Und da steht ein Teelöffel Speisesalz (\_) #00:08:31-2#

A: Ja dann (-) Stimmt das doch was da steht (\_) #00:08:33-5#

TP: Aber da heißt es jetzt heiß also quellen (,) Die müssen halt irgendwie heiß aufgekocht werden (\_) Ich koch das jetzt nicht ich mach das jetzt wie nach dem Rezept da (\_) (...) Voll der tiefe Teller (\_) So (\_) Also soll man jetzt beiseite stellen (?) Ich bin eigentlich immer der sowas fünf mal nachliest bevor irgendwas mache (\_) Und dann quellen lassen (\_) (unv.) Das mit dem Zerreiben ist das dann erst später (;) #00:09:30-2#

A: Ne da hat es geheißen anschließend zwischen den Fingern reiben (,) um die Körner voneinander zu trennen (\_) Nun den Teller mit dem Couscous beiseite stellen damit der Weizengrieß das Wasser aufnehmen kann (\_) #00:09:38-7#

TP: Ok (\_) (..) Das ist komisch weil ich das eigentlich auch immer mit heißem Wasser kenne (\_) #00:09:47-9#

A: Ok (,) #00:09:53-6#

TP: Wie geht es weiter (?) #00:09:55-6#

A: Ähm (-) Die Hälfte des Öls im unteren Teil eines Dampftopfs oder in einem großen Topf erhitzen (,) #00:10:01-2#

TP: Einen großen Topf (-) Ich nimm jetzt mal einen normal großen Topf (\_) Wie viel Öl ist das (?) #00:10:08-0#

A: Ähm (-) Ein Esslöffel (\_) #00:10:13-8#

TP: Ok (\_) #00:10:23-5#

A: Beziehungswei- #00:10:24-0#

TP: Hm (?) #00:10:24-4#

A: Beziehungsweise die Hälfte ist dann ein halber Esslöffel (\_) #00:10:26-3#

TP: Ja (\_) Also die Hälfte ja (\_) Ok (?) (..) Wie geht es weiter (?) #00:10:40-2#

A: Ähm (-) Die geputzten und zerkleinerten Zwiebeln und Möhren hinzufügen (,) und zehn Minuten bei schwacher Hitze garen (\_) #00:10:45-6#

TP: Ja gut Zwiebeln weiß ich jetzt das war das wo ich gesagt hab ich hab noch welche aber ich weiß nicht ob die noch essbar sind (\_) (unv.) Wie viel Zwiebeln (?) #00:10:54-9#

A: Ähm (?) (..) Eine halbe (\_) #00:10:58-5#

TP: Ok (\_) (.) Ich benutze jetzt einfach eine ganze weil ich keine Möhren habe (\_) #00:11:02-8#

A: Ok (\_) #00:11:03-7#

TP: Und ich dann irgendwie auch nicht weiß was ich mit einer halben kleinen Zwiebel mache (\_) So (-)(smalltalk) Ok (\_) Also das jetzt anbraten (\_) (..) In einem halben Esslöffel Öl (\_) #00:13:21-8#

A: Genau (\_) Ähm (,) Die Hälfte des Öls im unteren Teil eines Dampf- oder (unv.) Top erhitzen die geputzten und zerkleinerten Zwiebeln und Möhren hinzufügen und zehn Minuten bei schwachwer Hitze garen (\_) #00:13:32-1#

TP: Mhm (\_) Ok (\_) Garen (\_) (..) Kann man den Timer einstellen (?) #00:13:45-4#

A: Kann ich machen (\_) #00:13:46-2#

TP: Für zehn Minuten (,) (bereitet zu) Ok wie geht es dann weiter (?) #00:14:09-8#

A: Also der Timer läuft (,) #00:14:11-1#

TP: Mhm (,) #00:14:11-9#

A: Ähm (-) (.) Die Gewürze zugeben und weitere zwei bis drei Minuten unter Rühren garen (\_) #00:14:20-0#

TP: Ok also muss ich jetzt quasi die zehn Minuten warten bis weitergeht (\_) Oder kann man irgendwas einen weiteren Schritt hinten schon mal machen wie man es klein schneiden kann (\_) #00:14:28-5#

A: Genau ich kann sagen Mais Zucchini und Kichererbsen untermischen mit etwa einem Liter Wasser auffüllen und das Tomatenmark hinzufügen (,) alles zum Kochen bringen dann die Hitze reduzieren und das Stew (?) (Begriff unbekannt) immer noch köcheln lassen (?) #00:14:41-5#

TP: Ok (\_) Also Zucchini Mais hab ich nicht (,) (..) aber ich hätte höchstens (-)(..) Naja Kichererbsen hab ich (,)(.) aber das ist eigentlich zu viel (,)(.) Wie viel Mais wäre denn das (?) #00:14:56-0#

A: 25 Gramm (\_) #00:14:57-3#

TP: Ah ich hab eine Zucchini (\_) Ich hab doch eine (\_) Nur wo (\_) Krasser Scheiß (\_) (lacht) WIe viel Mais war es (?) #00:15:13-1#

A: 25 Gramm (\_) #00:15:13-8#

TP: Ok (\_) Weil ich weiß nicht ob sich das lohnt das jetzt zu öffnen weil es 140 Gramm sind (,) und ich jetzt Mais Kichererbsen als Ersatz nimm weil ich finde Kichererbsen eh geiler (,) #00:15:23-2#

A: Ok (,) #00:15:24-7#

TP: Ja (,) Wie viel Zucchini bräuchte ich (?) #00:15:26-7#

A: Ähm (,) 62,5 Gramm gewürfelt (\_)(lacht) #00:15:32-9#

TP: 62,5 Gramm (\_) Was ist denn das für eine Menge (?) So (\_) Ich hätte einfach gleich mehr kochen sollen und das dann einfach drei Mal essen oder so (\_) So voll studentenmäßig (\_) Weil ich mein das sind 303 Gramm (,) aber ok das geht ja noch (\_)(smalltalk) Wie lang geht denn der Timer noch (?) #00:23:49-9#

A: 18 (\_) 17 (\_) 16 (\_) //15 (\_) 14 (\_)// #00:23:53-5#

TP: //Oh krass (\_)// Ok welche Gewürze kommen jetzt alles rein und wie viel (?) #00:23:56-7#

A: Ähm (-) #00:23:58-3#

TP: Das ist so was nächste war glaub ich (,) #00:23:58-9#

A: Genau die Gewürze hinzugeben (\_) Also Gewürze waren Zimt Koriander gehackt Pfeffer Koriander (\_) (Wecker klingelt) #00:24:11-8#

TP: Koriander (,) Pfeffer (-) und was noch (?) #00:24:17-1#

A: Ähm (-) Zimt Koriander Pfeffer (-) Das war es schon (\_) #00:24:25-4#

TP: Ok wie viel Zimt und wie viel Pfeffer (?) #00:24:27-1#

A: Ein halber Esslöffel Zimt (,)(.) eine Viertel Prise Pfeffer (-) #00:24:32-2#

TP: Eine VIERtel PRIse (\_) Ein HALber ESSlöffel (\_) So viel (;)(.) Krasser Scheiß (\_) Ok (\_) #00:24:39-2#

A: Und ähm (-) ah gut ein Viertel Zweig Koriander wirst nicht haben (\_) #00:24:43-3#

TP: Ne (\_) #00:24:43-3#

A: Und Koriander grün (,) #00:24:45-0#

TP: Ne Koriander grün hab ich nicht (\_) #00:24:45-9#

A: Ok (\_) #00:24:46-7#

TP: Aber das macht nichts (\_) Kann man ja gehackt nehmen (\_) #00:24:49-6#

A: Genau da hat hat es geheißen Koriander grün gehackt ein halber Esslöffel (\_) #00:24:52-9#

TP: Ah ja ok (\_) Ich find das eigentlich immer cool Sachen mit Zimt zu kochen (\_) Äh wie viel Koriander (?) Sorry ich frag da (-) #00:25:04-3#

A: Ja das halber Esslöffel Koriander (\_) #00:25:17-7#

TP: Hm (\_) Ja ok (\_) Ja gut (\_) Ähm (-) Ich improvisiere jetzt einfach mal (\_)(.) Mit der Viertel Prise Pfeffer (\_) Das wird wahrscheinlich richtig scheiße (\_) (lacht) Ok (lacht) wie geht es da weiter (?) #00:25:44-6#

A: Ähm (,) Genau die Gewürze zugeben und weitere zwei bis drei Minuten unter Rühren garen (\_) #00:25:49-6#

TP: Krasser Scheiß (\_) #00:25:52-2#

A: Mais Zucchini und Kichererbsen untermischen (,) mit etwa einem Liter Wasser auffüllen und das Tomatenmark hinzufügen (\_) #00:25:59-4#

TP: Ok (\_) #00:25:59-9#

A: Alles zum Kochen bringen (,) dann die Hitze reduzieren (,) das Stew nur noch köcheln lassen (\_) Hä (?) #00:26:04-7#

TP: Wann kommt der Couscous dazu (?) #00:26:06-3#

A: Ähm (-) Also (\_) inzwischen danach dann (,) inzwischen hat das Couscous das Wasser aufgesogen (\_) In den Dampfeinsatz oder ein Metallsieb geben und dabei etwas auflockern (\_) Den Dampfeinsatz oder das Sieb über das Gemüsestew setzen (,) mit einem Teller abdecken und das Couscous 25 bis 30 Minuten bei milder Hitze dämpfen (\_) #00:26:26-4#

TP: Ich rühr es einfach drunter (\_) Das ist mir zu blöd (\_) Gibt es einen Timer für jetzt (-) eineinhalb Minuten oder so setzen (?) #00:26:32-7#

A: Ok (\_) #00:26:43-3#

TP: Ich tu jetzt da auch noch Kichererbsen rein (\_) Wenn schon denn schon (\_) #00:26:56-0#

A: Der läuft (,) #00:26:57-3#

TP: Mhm (?) #00:27:12-0#

A: Magst du auch so Kichererbsen (?) #00:27:13-7#

TP: Ich find die geil (\_) #00:27:14-4#

A: Nadine mag die auch so sehr (\_) Ich mag die nicht so (\_) #00:27:18-1#

TP: Echt (?) #00:27:18-4#

A: Also so (-) ja keine Ahnung sind schon in Ordnung aber (-) #00:27:23-8#

TP: Ich mach wirklich wenig mit Kichererbsen obwohl ich es eigentlich ziemlich geil find deswegen lohnt es sich ja gleich (\_) Ähm meine halbe Zucchini ok aber verkoche ich eh mal irgendwann vielleicht (\_) Vielleicht auch nicht (\_) So (-) (..) Liter Wasser kann ich schon mal hernehmen (-) Aber ist der Liter Wasser steht das jetzt in der (-) also hat es das umgerechnet oder stand das jetzt im Rezept (\_) #00:28:01-0#

A: Das (..) ah ok verstehe (\_) Also das stand jetzt im Re- das hat es jetz NICHT umgerechnet das stand im Rezept (\_) #00:28:13-9#

TP: Ok also kann ich davon ausgehen wenn es vorher für vier Personen war (,) dass ich einen Viertel Liter Wasser reintun muss (\_) #00:28:19-3#

A: Würde ich jetzt sagen (\_) #00:28:19-9#

TP: Ok (\_) Gut (\_) (Wecker klingelt) Jetzt kommt quasi Zucchini (,) und Mais und so mit rein (-) oder (?) Zucchini Mais und (-) #00:28:34-5#

A: Genau Mais Zucchini und Kichererbsen untermischen (,) #00:28:37-0#

TP: Mhm (?) #00:28:37-2#

A: Mit etwa einem Liter Wasser auffüllen und das Tomatenmark hinzufügen (\_) #00:28:41-1#

TP: Ok (\_) #00:28:41-8#

A: Alles zum Kochen bringen (,) Dann die Hitze reduzieren das Stew nur noch köcheln lassen (\_) #00:28:45-7#

TP: Ok (\_) (bereitet zu) Das ist eigentlich ein angenehmes Rezept (\_) Da muss man die meiste Zeit fast gar nichts machen (\_) #00:29:30-7#

A: Ja (,) #00:29:31-7#

TP: Das ist der Vorteil an Couscous (\_) (smalltalk) Also wie lang (-) was was stand nochmal (?) Beim Köcheln (?) #00:34:08-5#

A: Ähm (-) Alles zum Kochen bringen (,) dann die Hitze reduzieren (,) und das Stew nur noch köcheln lassen (\_) Inzwischen hat das Couscsous das Wasser aufgesogen (,) In den Dampfeinsatz oder ein Metallsieb geben und dabei etwas auflockern (\_) Den Dampfeinsatz oder das Sieb über das Gemüsestew setzen (,) mit einem Teller abdecken und das Couscous 25 bis 30 Minuten bei milder Hitze dämpfen (\_) #00:34:33-3#

TP: Ich hab bloß (-) Ich bin bloß am Überlegen (,) wenn ich das jetzt einfach so reinhau (,) dann ist ja das zu viel Flüssigkeit (\_) Vielleicht aber auch nicht (\_) Das ist das Risiko (\_) Ich glaub ich hau es einfach rein (\_) (lacht) #00:34:51-8#

A: Du darfst tun was du willst (\_) (lacht) #00:34:54-0#

TP: Verurteilst du mich wenn ich eklige Couscoussuppe mache (?) #00:34:56-7#

A: Ich verurteil ich muss es ja nicht essen (lacht) #00:34:58-9#

TP: Das stimmt (\_) Du kannst mir zuschauen (\_) (unv.) Das ist vielleicht auch nicht so cool (\_) Oder es ist sehr witzig (\_) Ich weiß es ja nicht (\_) Aber eigentlich denk ich mir wenn ich das (unv.) einfach lange genug koche (,) dann kocht es ja die ganze Flüssigkeit schon auf (,) (...) Oder auch nicht (\_) (smalltalk) Wie lang würd ich das dann (-) also wie geht es wir würd es dann weitergehen (?) #00:36:08-2#

A: Ähm (-) Genau mit einem Teller (unv.) muss Couscsou 25 bis 30 Minuten dämpfen und dann nach Geschmack mit Salz Pfeffer würzen (,) Das restliche Olivenöl unter das Couscous rühren und dieses mit dem Kichererbsenstew auf eine große vorerwärmte Platte geben (\_) #00:36:24-9#

TP: Ok (\_) Na gut das (-) #00:36:25-6#

A: Dann mit Koriander garnieren und sofort servieren (\_) #00:36:31-0#

TP: Ja gut das Stew wird jetzt eh nichts mehr (\_) Hm (\_) Es wäre ein Fortschritt wenn du vorher immer (-) wenn man vorher fragt welche Utensilien man braucht (\_) Das wäre irgendwie hilfreich (\_) Aber das steht nicht dabei oder steht das dabei (?) #00:36:55-4#

A: Ne das steht leider nicht dabei (\_) #00:36:57-8#

TP: Tragisch (...) Ach ich schütte es jetzt drunter (\_) Das kocht schon was (\_) So viel kann da doch gar nicht schiefgehen (\_) (..) Denk ich mir (\_) (smalltalk)