

mürrenlager

von Tobias Hinderling

Einkaufsliste

Backzutaten

Fertig Kuchenteig	1.88 kg
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	1.88 kg
Haselnüsse gemahlen	600 g
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	600 g
Vanillezucker (8g)	6.0 Stück
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	6.0 Stück
Zucker	180 g
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	180 g

Fleisch

Schweinehals	7.5 kg
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	7.5 kg

Früchte

Äpfel	6.0 kg
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	6.0 kg

Gemüse

Gemüse nach Wahl	1.5 kg
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	1.5 kg

Getreideprodukte

grober Mais	1.5 kg
Mi 12.04.17 19:00 Polenta (lange Kochzeit) für 30 TN	1.5 kg

Gewürze

Bouillon (flüssig)	188 Liter
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	188 Liter
Knoblauchzehen	45 Stück
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	45 Stück
Salz	45 g
Mi 12.04.17 19:00 Polenta (lange Kochzeit) für 30 TN	45 g
Senf	150 g
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	150 g
Zwiebeln	* 810 g
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	9.0 Stück

Grundnahrungsmittel

Wasser	6.0 Liter
Mi 12.04.17 19:00 Polenta (lange Kochzeit) für 30 TN	6.0 Liter

Milchprodukte

Halbrahm	1.5 Liter
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	1.5 Liter

Milchprodukte/Käse

Reibkäse	150 g
Mi 12.04.17 19:00 Polenta (lange Kochzeit) für 30 TN	150 g

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Gewürze

Pfeffer

Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN

Salz

Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN

Achtung: Unter Umständen wurden die Gewürze noch nicht in allen Rezepten erfasst!