

# mürrenlager

von Tobias Hinderling

## Einkaufsliste

### Backzutaten

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

### Fleisch

<b>Schweinehals</b>	<b>7.5 kg</b>
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	7.5 kg

### Früchte

<b>Äpfel</b>	<b>6.0 kg</b>
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	6.0 kg

### Gemüse

<b>Gemüse nach Wahl</b>	<b>1.5 kg</b>
Mi 12.04.17 19:00 Schweinebraten für 30 TN	1.5 kg

### Getreideprodukte

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

### Gewürze

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

## Grundnahrungsmittel

---

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

## Milchprodukte

---

<b>Halbrahm</b>	<b>1.5 Liter</b>
Mi 12.04.17 22:00 Apfelwähe für 30 TN	1.5 Liter

## Milchprodukte/Käse

---

<b>Reibkäse</b>	<b>150 g</b>
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!*