

Was man an Grundausstattung in der Küche braucht

Geschirr

- Hauptspeisenteller
- Suppenteller
- Dessertteller
- Besteck (Messer, Gabel, Löffel, Dessertlöffel- und Gabeln)
- Kleine Schüsseln
- Trinkgläser
- Tassen für Heißgetränke
- Optional: Weingläser, Sektgläser, Korkenzieher

zum Abhaken

Putzkram

- Scheuerlappen
- Scheuermilch
- Spülmittel
- Zitronensäure

Utensilien

- Kochtöpfe (1x klein/ 1x groß) + passender Deckel
- Pfannen (1x groß/1x klein) + passender Deckel
- Optional: Stielkochtopf, Auflaufform

- Kochmesser (1x)
- Schneidebrett(er)
- Abtropfsieb (bzw. Nudelsieb)
- Merkzweckreibe
- Sparschäler

- Kochlöffel
- Pfannenwender
- Teigschaber
- Optional:
Rührbesen

Zusätzlich

- Vorratsbehälter
- Rührschüssel
- Müllsäcke
- Geschirrtücher

Kleingeräte

- Pürierstab
- Handmixer
- Optional:
Multi-Zerkleinerer
Küchenwaage
Wasserkocher
Toaster

Lebensmittel:

Trockenwaren

- Nudeln
- Reis
- Mehl
- Zucker
- Hülsenfrüchte (etwa Linsen)

Milchprodukte bzw. Milchersatzprodukte

- Ein Stück Käse (Parmesan)
- H-Milch bzw. Pflanzenmilch
- Butter oder veganes Streichfett

Konserven

- Dose geschälte Tomaten
- Dosenmais
- Dosenbohnen
- Kichererbsen in der Dose
- Kokosmilch

Öle, Essig und Saucen

- Olivenöl
- Geschmacksneutrales Öl
- Essig
- Senf
- Tomatenmark
- Sojasauce
- Instant-Brühe

Gewürze

- Salz
- Pfeffer
- Curry
- Zimt
- Oregano
- Kreuzkümmel
- Chiliflocken
- Paprikapulver