

# 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

zum Abhaken

## Putzkram

- Scheuerlappen
- Scheuermilch
- Spülmittel
- Zitronensäure

## Utensilien

- Kochtöpfe (1x klein/ 1x groß) + passender Deckel
- Pfannen (1x groß/1x klein) + passender Deckel
- Optional: Stiehlkochtopf

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

- Kochlöffel
- Pfannenwender
- Teigschaber
- Optional:
  - Schneebesen,
  - Merkzweckreibe,
  - Sparschäler

## Kleingeräte

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

## Zusätzlich

- Vorratsbehälter
- Rührschüssel
- Müllsäcke
- Geschirrtücher

## 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
- Instantbrühe

### Gewürze

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