

# IMRAN FARZAND

*gemeinsam genießen*

## EINKAUFLISTE & EQUIPMENT

### Strudelkochkurs

#### IM KÜHLREGAL

- 100 g Butter
- 4 Weißwürste
- 50 g (Weißwurst) Brät (evtl. beim Metzger vorbestellen!)
- 4 EL Crème fraîche
- 40 g Bergkäse
- ¼ l Milch
- 70 ml Sahne

#### OBST & GEMÜSE

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Strauß Petersilie glatt
- 2 Eier
- 2 Zitrone
- 100 g Pflücksalat
- 400 g Aprikosen

#### VORBEREITUNGEN, BEVOR ES LOS GEHT

- Am besten, für jedes Gericht eine Schüssel mit den jeweiligen Zutaten bereitstellen
- Equipment bereitstellen
- Gemüse/Obst waschen
- Schneidebrett & Messer herrichten
- Wer möchte kann schon vorschnippeln, ist nicht notwendig wir haben genug Zeit 😊
- Ein Glas Wein, Bier oder ... einschenken 😊

#### TROCKENWAREN

- 450g Mehl
- 10,5 EL Öl
- 2 Laugenbrezen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1,5 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Marzipan
- 2 EL Mandeln gerieben
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Stärkemehl

#### EQUIPMENT

- Messer
- Schneidebrett
- 1 Backblech
- Backpapier und Backofen
- 1 hohes Gefäß zum mixen
- Multi Zerkleinerer oder Stabmixer
- 2 kleine Töpfe
- Pfannenwender
- 1 kleine Pfanne
- Feine Reibe
- Diverse Schüsseln in verschiedenen Größen
- Evtl. Küchenwaage
- Nudelholz