

2022  
KW 26

Josef Posch



Tiroler Gemüsekiste OG  
Familie Lebesmühlbacher  
A-6233 Kramsach · Wittberg 24  
Tel: 05337 – 64 563 · Fax: 63601  
E-Mail: tiroler@gemuesekiste.at  
www.tiroler.gemuesekiste.at



### Die Kloane:

1 Eissalat, 1 Bund Karotten,  
1 Jungknoblauch,  
1 kg Frühkartoffeln, 1 Karfiol

### Gemüsekiste:

1 Eissalat, 100 g Vogerlsalat,  
1 Bund Mangold, 2 Jung-  
knoblauch, 1 kg Frühkartoffeln,  
1 Bund rote Zwiebeln, 1 Zucchini

### Familienkiste:

1 Eissalat, 100 g Vogerlsalat,  
1 Bund Karotten, 1 Karfiol, 1 Stan-  
gensellerie, 2 Kohlrabi, 2 Jung-  
knoblauch, 1 kg Frühkartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

## Werte Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Die **Urlaubszeit** steht vor der Tür und wir wollen Sie darum bitten, Ihre wertvollsten Tage im Jahr rechtzeitig bei uns bekannt zu geben. Wir stehen Ihnen persönlich während der Bürozeiten, gerne aber auch per App, Mail, Fax und Anrufbeantworter zur Verfügung. Bei schriftlicher Stornierung erhalten Sie von uns immer eine persönliche Bestätigung. Passiert das nicht, bitte unbedingt nachfragen, damit wir Ihren Wunsch gesichert erfüllen können. Wir bitten Sie um Verständnis, dass Abmeldungen (z.B. wegen Urlaub) nur bis spätestens Dienstag Mittag, 12 Uhr, in der betreffenden Woche entgegengenommen werden können. Unsere Landwirte benötigen dringend diese Vorlaufzeit, die jeweilige Ernte vorzubereiten und durchzuführen. Vielen Dank für Ihr Verständnis & Ihre Mithilfe!

**Zusatzkisten im Juli:** In den Kalenderwochen KW 28 und KW 29 haben wir jeweils zwei unterschiedliche Zusatzkisten zur Verfügung. Regina Norz liefert uns wieder die wohl herzhaftesten **Kirschen**, die es in Westösterreich zu bekommen gibt. Vom Beerenspezialisten Floberry aus St. Gertraudi erhalten wir wieder die Beerennaschkiste mit **Heidelbeeren** und **Himbeeren**.

Die Liefermengen sind begrenzt und wir bitten, bei einem Bedarf ihrerseits so schnell wie möglich Ihre Bestellung an uns weiterzuleiten.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit ... und bleiben Sie gesund!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

### Zusatzkiste: Frühkartoffeln

10 kg Frühkartoffeln  
Preis: € 16,30 inkl. MwSt.

#### KW 27: 06.-08.07.2022

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 05.07.2022, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

### Vorschau Zusatzkisten

KW 28 (13.-15.07.2022) und  
KW 29 (20.-22.07.2022)

Himbeeren & Heidelbeeren (8x200 g)	€ 26,65
Kirschen (1,8 kg)	€ 21,18

## REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tiroler.gemuesekiste.at](http://www.tiroler.gemuesekiste.at)

### Karfiol und Eier mit Brösel auf Kräuteröl

Rezept für 4 Personen, Snack oder Abendessen

600 g Karfiol (geputzt), 6 hart gekochte Eier, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle • Karfiol in kleine Röschen teilen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Karfiol-Röschen darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 12 bis 15 Minuten braten, bis sie leicht braun und gerade noch bissfest sind, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in große Würfel schneiden. Etwas Kräuter-Öl jeweils in einen tiefen Teller streichen, Karfiol mit den Eierwürfeln darauf anrichten, mit Bröseln bestreut servieren.

**Brösel:** 80 g Semmelbrösel, 60 g Butter, 1 Prise scharfes Paprikapulver, Salz

Butter zerlassen, Brösel darin goldbraun rösten, mit Paprikapulver und Salz würzen.

**Kräuteröl:** 10 EL kalt gepresstes Olivenöl, 1 Handvoll Basilikum (frisch oder gefroren), 1 Bund Petersilie, Salz

Öl mit den Kräutern fein pürieren, leicht salzen.

### Frühkartoffel mit Basilikum-Frischkäse-Nocken

Rezept für 2 Personen

500 g Frühkartoffeln, Butter zum Schwenken, Salz • Frühkartoffeln kochen, schälen, in zerlassener Butter schwenken oder knusprig braten, salzen, mit Basilikum-Frischkäse-Nocken anrichten.

**Basilikum-Frischkäse-Nocken:** 250 g Ricotta, Knoblauch und/oder Ingwer nach Belieben, 1 EL Zitronensaft, 1 Handvoll Basilikum-Blätter, Salz, Pfeffer aus der Mühle • Knoblauch und/oder Ingwer und Basilikum-Blätter fein hacken, alle Zutaten vermengen. Aus der Masse 1 ½ EL in ein Teesieb geben, dieses leicht hin- und herbewegen, bis aus der Masse eine Nockenform entstanden ist, (Sieb dazwischen ggf. reinigen), zu den Kartoffeln auf den Tellern anrichten.

### Frühkartoffeln mit Mangold und Käse, aus dem Ofen

Rezept für 2-4 Personen (Snack oder Beilage)

1000 g Frühkartoffeln, 1 Bund Mangold, 150 g würziger Hartkäse, gerieben, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Kartoffeln gut waschen, der Länge nach halbieren, mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, auf einem Backblech (Backpapier) bei 200°C 40 Minuten im Ofen backen. Mangold waschen, Stiele in feine Ringe, Blätter in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Mangold zugeben, zusammenfallen lassen, Flüssigkeit reduzieren (oder abgießen), mit Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffel-Hälften mit Mangold belegen, mit Käse bestreuen, im Ofen noch 5 Minuten überbacken.