

2022
KW 33

Romed Puelacher



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 Blattsalat, 4 Tomaten,
1 Bierrettich, 5 Karotten,
1 Stangensellerie

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 6 Tomaten,
1 Bierrettich, 1 Kohlrabi,
1 Feldgurke, 5 Karotten, 1 Bund
Mangold

Familienkiste:

2 Blattsalate, ¾ kg Tomaten,
1 Bierrettich, 2 Kohlrabi,
7 Karotten, 1 Melanzani, 2 Paprika

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Vorschau Zusatzkisten 2022/2023

KW 35	31.8.-2.9.2022	Kartoffeln mehlig (10 kg) Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 14,40 € 10,80
KW 36	07.-09.09.2022	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 14,40
KW 37	14.-16.09.2022	Äpfel (8-8,5 kg Gala) & Birnen (1,5-2 kg Williams)	€ 24,40
KW 38	21.-23.09.2022	Äpfel (je 5 kg Gala & Elstar)	€ 24,40
KW 39	28.-30.09.2022	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 40	05.-07.10.2022	Äpfel (6 kg Elstar & 4 kg Freiherr v. Hallberg)	€ 24,40
KW 41	12.-14.10.2022	Äpfel (je 5 kg Boskoop & Jonagold)	€ 24,40
KW 42	19.-21.10.2022	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 14,40
KW 43	26.-28.10.2022	Äpfel (je 5 kg Gala & Topaz) Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 24,40 € 14,40
KW 44	02.-04.11.2022	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 45	09.-11.11.2022	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 24,40
KW 46	16.-18.11.2022	Apfelsaft (10 l)	€ 28,40
KW 47	23.-25.11.2022	Äpfel (3 kg Jonagold & 7 kg Topaz)	€ 24,40
KW 48	30.11.-2.12.2022	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 04	25.-27.01.2023	Äpfel (6-7 kg Topaz & 3-4 kg Rubinella)	€ 24,40
KW 08	22.-24.02.2023	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40

Zusatzkiste: Zwetschken

3 kg Zwetschken
Preis: € 13,35 inkl. MwSt.

KW 34: 24.-26.08.2022

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 23.08.2022, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Werte Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Links sehen Sie die geplante Übersicht, für wann welche Zusatzkisten bestellt werden können. In der kommenden Woche erhalten Sie bei Bedarf noch einmal die schmackhaften heimischen Zwetschken, in der Woche darauf stehen uns bereits die "mehligten Kartoffeln" als Zusatz zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit ... und bleiben Sie gesund!
Ihre Gemüsebauern und das Team der
Tiroler Gemüsekiste

REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter www.tiroler.gemuesekiste.at

Bierrettich mit Tiroler Graukäse, mariniert

Rezept für 2 Personen als Snack oder Vorspeise

200 g Tiroler Graukäse, 150 g Bierrettich, 2 mittelgroße Tomaten, 2 hart gekochte Eier, 2 Scheiben Schwarzbrot, frischer Schnittlauch fein gehackt, Butter zum Rösten

Bierrettich schälen, fein hobeln, auf Tellern anrichten, leicht salzen. Graukäse, Tomaten und Eier in Würfel schneiden, auf dem Rettich verteilen, mit der Marinade beträufeln. Schwarzbrot in Würfel schneiden, in Butter knusprig rösten, zusammen mit dem Schnittlauch darüberstreuen.

Marinade: 4 EL helles Öl, 2 EL Apfelessig, 1 TL süßer Senf, Kümmel und Knoblauch (fein gehackt) nach Belieben, Salz, frisch gemahlener Pfeffer • alle Zutaten verrühren.

Italienische Tomaten-Mangold-Minestrone mit weißen Bohnen

Rezept für 4-6 Personen

800 g Tomaten, 500 g Mangold, 400 g weiße Bohnen (aus der Dose), 400 ml Gemüsebrühe, 3 Stangen vom Stangensellerie, 2 Karotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Handvoll Basilikumblätter, Olivenöl zum Anbraten, Parmesan zum Bestreuen

Tomaten häuten (mit kochendem Wasser überbrühen, Tomatenhaut abziehen) und in Würfel schneiden. Mangold-Blätter und -Stiele, Selleriestangen, Karotten, Knoblauch, Zwiebel und Basilikum klein schneiden, weiße Bohnen waschen und abtropfen lassen. Zwiebel in Olivenöl anbraten, Mangold-Stiele, Stangensellerie, Karotten und Knoblauch mitrösten, Tomatenmark einrühren, mit Gemüsebrühe und Tomatenwürfel ablöschen, 30 Minuten schmoren lassen, gelegentlich umrühren. Weiße Bohnen und Mangold-Blätter zugeben, 10 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf mit Wasser verlängern, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Basilikum und gehobeltem Parmesan bestreut servieren, dazu passt knuspriges Weißbrot.