

2022
KW 36

Romed Puelacher



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



Die Kloane:

1 Blattsalat, 1 Bund Radieschen,
4 Tomaten, 1 Kohlrabi, 2 Rohnen
mit Grün

Gemüsebox:

2 Blattsalate, 4 Tomaten,
1 Kohlrabi, 1 Paprika, 1 Karfiol,
2 Rohnen mit Grün

Familienbox:

2 Blattsalate, 5 Tomaten,
2 Kohlrabi, 1 Bund Jungzwiebel,
1 Broccoli, 1 Bund Petersilie,
3 Rohnen mit Grün

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießer der Tiroler Gemüsebox!

Seit einigen Tagen ist die Ernte bei unseren Apfelbauern, der Familie Thomas und Barbara Giner aus Thaur, im vollen Gange. Die ersten Äpfel haben wir schon verkosten dürfen und wir glauben, dass nicht zuviel versprochen wird, wenn wir von einer außerordentlichen Qualität sprechen. Bei der ersten Lieferung von **Zusatzboxen** in der kommenden Woche mischen wir ca. 8 kg frisch gepflückte **Jausen-Äpfel** der Sorte **Gala** mit ca. 2 kg **Williams Birnen**.

Verpackung: Vielen Dank für die weiterhin sehr hohe Quote an retourniertem Leergut, Sie leisten mit Ihrer aktiven Rückgabe einen wertvollen Beitrag zur Ressourcenschonung und Kosteneinsparung.

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

Zusatzbox: Äpfel & Birnen

8-8,5 kg Gala & 1,5-2 kg Williams
Preis: € 24,40 inkl. MwSt.

KW 37: 14.-16.09.2022

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 13.09.2022, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau Zusatzboxen 2022/2023

KW 38	Äpfel (je 5 kg Gala & Elstar)	€ 24,40
KW 39	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 40	Äpfel (6 kg Elstar & 4 kg Freiherr v. Hallberg)	€ 24,40
KW 41	Äpfel (je 5 kg Boskoop & Jonagold)	€ 24,40
KW 42	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 14,40
KW 43	Äpfel (je 5 kg Gala & Topaz) Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 24,40 € 14,40
KW 44	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40

KW 45	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 24,40
KW 46	Apfelsaft (10 l)	€ 28,40
KW 47	Äpfel (3 kg Jonagold & 7 kg Topaz)	€ 24,40
KW 48	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 04	Äpfel (6-7 kg Topaz & 3-4 kg Rubinella)	€ 24,40
KW 08	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40

REZEPTE

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

Rohnen-Torte mit Mascarpone-Creme

Rezept für 1 Springform (Tortenform)

250 g Zucker, 200 g gekochte Rohnen, 200 ml geschmacksneutrales Öl, 200 g Mehl, 80 g Kakao, 5 g Back-Kakao (bitter), 3 Eier, 1 ½ TL Backpulver, ½ TL Zimt, echtes Vanillepulver

Tortenform einfetten und bemehlen. Gekochte Rohnen schälen, fein reiben. Zucker, Öl und Eier schaumig schlagen, Rohnen unterziehen. Alle trockenen Zutaten vermengen, in den Teig einrühren, in die vorbereitete Tortenform füllen, bei 180°C Umluft 35-40 Minuten backen.

Mascarpone-Creme: 250 ml Rahm, 4 EL Mascarpone, 1-2 EL Eierlikör, 1 EL Zucker

Rahm zu festem Schlag schlagen, mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen. Torte mit der Mascarpone-Creme verzieren.

Geröstetes Schwarzbrot mit Räucherlachs und Kohlrabi-Kartoffel-Mus

Rezept für 4 Personen

4 große Scheiben Schwarzbrot, 4 EL Butter, 1 Knoblauchzehe; 200 g Räucherlachs

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Butter erhitzen, halbierte Schwarzbrot-scheiben und Knoblauch darin knusprig braten, mit dem Räucherlachs und dem Kohlrabi-Kartoffel-Mus servieren.

Kohlrabi-Kartoffel-Mus: 350 g Kohlrabi, 350 g mehliges Kartoffeln, 250-350 ml Gemüsebrühe, 2 EL Rahm, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskatnuss, Salz, 1 Handvoll frische Petersilie fein gehackt (oder Kresse)

Kohlrabi und Kartoffeln schälen, würfelig schneiden, in der Gemüsebrühe weichkochen (Gemüse soll nur knapp mit Gemüsebrühe bedeckt sein - ggf. vor dem Weiterverarbeiten überschüssige Flüssigkeit abgießen), mit den restlichen Zutaten vermengen und würzen, zu einem Mus stampfen, mit Petersilie bestreuen.