

2023  
KW 16

Anton Giner



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:

10 dag Vogerlsalat, 5 dag Kresse,  
1 Bund Radieschen, 1 Bund  
Jungzwiebel, 1 Lauch, 5 Karotten

#### Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 1 Bund Rucola,  
10 dag Kresse, 1 Bund  
Radieschen, 1 Bund Jungzwiebel,  
1 kg Kartoffel (Ditta), 1 Lauch

#### Familienkiste:

1 Blattsalat, 1 Bund Rucola,  
10 dag Kresse, 2 Bund Radieschen,  
1 Bund Jungzwiebel,  
1 kg Kartoffel (Ditta), 2 Lauch,  
1 Bund Schnittlauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### Werte Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Ende Februar konnten aufgrund der frühlinghaften Großwetterlage bereits die ersten Gemüsesorten gesät und gepflanzt werden. Daher war es möglich, trotz der zum Teil sehr kalten Wettersituation seit 20. März, in dieser Woche mit der Ernte des frischen Gemüses zu starten. Für die ersten beiden Wochen haben unsere Landwirte noch fachgerecht gelagerte Kartoffel und Karotten, sowie das eine oder andere Fruchtgemüse aufbewahrt. Der Lauch hat am Feld überwintert und ist jetzt ein hochwertiger Lieferant an konzentrierten Nährstoffen und Vitaminen. Hervorzuheben sind Eisen, Mangan, Kalium, Calcium und Magnesium, sowie Vitamin C und Folsäure.

**Vorschau:** Nächste Woche haben wir noch einmal die reine Apfelsaftpressung im 10 l Vakuumbutel anzubieten, in der KW 18 und 19 erhalten Sie bei Bedarf die Zusatzkiste Kräuter vom Topbetrieb Strillinger (Eiberg) in sieben gut durchwurzelten Töpfen. Danach (KW 20 und 21) steht der natürlich vergorene, nicht pasteurisierte, naturtrübe Apfelessig in der 3 l Einheit für Sie bereit.

Es freut uns, Sie ab nun wieder mit regionalen Produkten unserer Landwirte beliefern zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

#### Zusatzkiste: Apfelsaft

10 l im Vakuumbutel

Preis: € 28,40 inkl. MwSt.

#### KW 17: 26.-28.04.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens  
Dienstag, 25.04.2023, 12 Uhr, per Telefon,  
E-Mail oder Fax zu bestellen.

#### Vorschau Zusatzkisten

KW 18	03.-05.05.2023	<b>Kräuter</b> (7 Kräuter im Topf: 1 Strauchbasilikum rot, 1 Basilikum genovese, 1 Thymian, 1 Oregano, 1 Rosmarin, 1 Pfefferminze, 1 Petersilie)	€ 19,40
KW 19	10.-12.05.2023		
KW 20	17.-19.05.2023	<b>Apfelessig</b> naturvergoren (3 l im Vakuumbutel)	€ 23,90
KW 21	24.-26.05.2023		

## REZEPTE

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

### Forellenfilets mit gebratenen Radieschen, dazu ein Kren-Joghurt-Dip

LOW CARB

Rezept für 4 Personen

**Forellenfilets:** 600-800 g Forellenfilets (mit Haut), 200 ml Wasser, 100 ml Weißwein, 80 g Zwiebel, ½ Bio-Zitrone (Saft und Schale), Salz, 1 Prise Zucker, 1 Handvoll Kresse, 1 Handvoll frische Kräuter

Zwiebel in feine Ringe schneiden. Kresse bei Bedarf grob, Kräuter fein hacken. Forellenfilets salzen, mit der Fleischseite in die gehackten Kräuter drücken. Zitronensaft und -schale mit Wasser, Weißwein, Zwiebelringen, Salz und Zucker vermengen, aufkochen lassen, von der Platte ziehen, Forellenfilets darin 5 Minuten ziehen lassen (Fischfilets müssen komplett mit Sud bedeckt sein). Fischfilets auf Tellern anrichten, Kresse und die übrig gebliebenen, gehackten Kräuter darüberstreuen, mit gebratenen Radieschen und Kren-Joghurt-Dip servieren.

**Radieschen gebraten:** 12 Radieschen mit etwas Grün, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Zucker, Salz, Olivenöl zum Braten

Radieschen halbieren, in Olivenöl farbig anbraten, grob gehackten Knoblauch zugeben, etwas salzen, Hitze reduzieren, in der Pfanne ziehen lassen (aromatisieren), zum Schluss leicht zuckern.

**Kren-Joghurt-Dip:** 200 g Naturjoghurt, 3 EL geriebener Kren (ersatzweise aus dem Glas), 1 EL Zitronensaft, 1 Prise weißer Pfeffer, Salz alle Zutaten verrühren.

### Blätterteig-Schnitten mit Jungzwiebel, Schinken und Käse

Rezept für 2 Personen

1 Blätterteig (Fertigprodukt), 150 g Käse (z. B. Bergkäse), 80 g Schinken, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Becher Kräuter-Crème Fraîche, 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Kräuter, gehackt (ersatzweise TK-Kräuter), Butter zum Andünsten

Käse reiben, Schinken würfeln, Jungzwiebel in breitere Scheiben schneiden. Jungzwiebel in Butter andünsten, Schinkenwürfel kurz mitbraten, zur Seite stellen. Abgekühlt mit Käse und Kräutern vermengen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig auflegen, nach Belieben noch etwas ausrollen, mit Kräuter-Crème Fraîche bestreichen, in 6-8 Rechtecke schneiden, Masse darauf verteilen, im Rohr 10-15 Minuten bei 180°C goldbraun backen.