

2023
KW 27

Hannes 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 Kopfsalat, 1 Bund Jungzwiebel,
1 Gurke, 2 Zucchini, 1 Karfiol

Gemüsekiste:

1 Kopfsalat, 1 Blattsalat, 1 Bund
Schnittlauch, 1 Gurke, 1 Broccoli,
1 kg Frühkartoffel, 6 Karotten

Familienkiste:

1 Kopfsalat, 1 Blattsalat, 1 Bund
Schnittlauch, 2 Gurken, 1 Paprika,
2 Zucchini, 1 kg Frühkartoffel,
1 Broccoli, 7 Karotten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In einzelnen Fällen kommt es für urlaubsbedingte Abmeldungen zu verspäteten Mitteilungen an uns. Dies ist für die Betroffenen, aber auch für unseren notwendigen straffen Organisationsablauf von möglichst später Ernte bis zur Lieferung vor Ihre Haustüre, eine unangenehme Situation. Sie können Ihre Lieferunterbrechung jederzeit bei uns anmelden. **Kurzfristig ist diese bis allerspätestens in der betroffenen Lieferwoche am Dienstag, um 12 Uhr möglich.** Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Kontrolle der Abbuchung zu Ihrer Tiroler Gemüsekiste: **Wir buchen immer im Nachhinein ab!**

Beispiel: Diese Woche ist die KW 27. Am kommenden Montag, in der KW 28, erfolgt die Abbuchung von uns und der Betrag ist dann am Dienstag oder Mittwoch als Buchungszeile auf Ihrem Konto ersichtlich, mit dem Vermerk "KW 27".

Selbstverständlich stehen wir bei Fragen während der üblichen Bürozeiten persönlich zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kirschen

1,8 kg

Preis: € 22,98 inkl. MwSt.

KW 28: 12.-14.07.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 11.07.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau Zusatzkisten

KW 29 19.-21.07.2023 Kirschen (1,8 kg) € 22,98

REZEPTE

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

Frühkartoffel im Speckmantel

Rezept für 2-4 Personen (Hauptspeise oder Beilage)

8 mittelgroße Frühkartoffeln, 8 dünne lange Scheiben Bauchspeck, 4 Scheiben Bergkäse, 16 Salbeiblätter (ersatzweise Rosmarin, Petersilie oder Basilikum), 40 g Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Frühkartoffel kochen, schälen, der Länge nach halbieren (die Kartoffeln werden dann wieder zusammengefügt). Butter mit wenig Hitze schmelzen, Kartoffelhälften mit Butter einpinseln, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Käsescheiben halbieren, auf eine Kartoffelhälfte ½ Scheibe Käse und 2 Blätter Salbei legen, die Hälften wieder zusammensetzen. Jede Kartoffel mit je einem Speckstreifen umwickeln, die Enden verdrehen und mit Holzstäbchen (Zahnstocher) zusammenstecken. Kartoffeln auf ein Backblech (Backpapier) legen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 15 Minuten backen, bis der Speck gebräunt und der Käse geschmolzen ist, mit Blattsalat servieren.

Pikante Kräuter-Waffeln mit Gurken-Joghurt

Rezept für 8 Kräuter-Waffeln

Kräuter-Waffel: 400 ml Buttermilch, 300 g Mehl (davon 200 g Vollkornmehl), 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda), 40 g Butter zerlassen, 3 Eier, 2 Handvoll frische Kräuter (ersatzweise Tiefkühl-Kräuter), 1 TL Salz, ½ Päckchen Backpulver, Fett für das Waffeleisen

Buttermilch und Kräuter pürieren. In einer Rührschüssel zerlassene Butter, Eier und Salz verquirlen, nach und nach Mehl mit Backpulver unterziehen, Kräuter-Buttermilch einrühren, geriebenen Käse unterheben. Heißes Waffeleisen mit Fett bepinseln, mit einem Schöpfer den Teig angießen, goldgelb backen. Mit dem restlichen Teig weiter so verfahren. Kräuter-Waffeln mit dem Gurken-Joghurt servieren.

Im Backrohr backen: Waffelform füllen (bei Bedarf einfetten und bemehlen), im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 20 – 25 Minuten backen.

Gurken-Joghurt: 250 g Joghurt auf griechische Art (oder Sauerrahm), 1 Gurke, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz

Gurke fein raspeln. Alle Zutaten vermengen.

Zucchini-Mandel-Kuchen mit Amaretto-Glasur

Rezept für 1 Springform

Zucchini-Mandel-Kuchen: 300 g Zucchini, 200 g geriebene Mandeln, 180 g Zucker, 150 g Mehl, 100 g Butter, 3 Eier, 1 Bio-Zitrone (Schale), 1 Backpulver, 1 Vanillezucker • Springform ausfetten und bemehlen. Zucchini sehr fein raspeln. Zucker, Butter, Eier und Vanillezucker zu einer dickschaumigen, weißlichen Masse verquirlen. Zucchini, Mandeln und Zitronenschale untermengen, Mehl und Backpulver unterheben. Masse in die Springform füllen, im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Umluft 60 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen, mit der Amaretto-Glasur bestreichen.

Amaretto-Glasur: 1 Tasse Puderzucker, Amaretto nach Bedarf

Puderzucker teelöffelweise mit Amaretto zur gewünschten Konsistenz verdünnen.