

2023
KW 32

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 Radicchio, 1 Lauch, 1 Bund Mangold, 1 Kohlrabi, 1 Karfiol

Gemüsekiste:

1 Eissalat, 1 Radicchio, 1 Bierrettich, 1 Lauch, 1 Bund Mangold, 1 Kohlrabi, 1 Broccoli

Familienkiste:

1 Eissalat, 1 Radicchio, 1 Broccoli, 1 Bierrettich, 1 Bund Mangold, 3 Zucchini, 1 Kohlrabi, 2 Melanzani

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In der kommenden Woche ist am Dienstag, den 15. August ein Feiertag! Sollten Sie in dieser Woche urlaubsbedingt keine Gemüsekiste benötigen, würden wir Sie darum bitten, uns früh genug, jedoch ausnahmsweise bis spätestens Montag, den 14.8.2023 bis 16 Uhr, zu informieren. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Vorschau Zusatzkisten: Demnächst können wir Ihnen eine Vorschau der Zusatzkisten Termine für den gesamten Herbst und Winter anbieten, das heißt für lagerfähige Kartoffeln, die unterschiedlichen Apfelsorten, naturtrüben Apfelsaft, Sauerkraut und Lagergemüse.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Feldzwiebeln

4 kg Tiroler Feldzwiebeln
Preis: € 11,74 inkl. MwSt.

KW 33: 16.-18.08.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Montag, 14.08.2023, 16 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 34	23.-25.08.2023	Rotschalige Kartoffeln (10 kg)	€ 16,28
KW 35	30.08.-01.09.2023	Mehlige Kartoffeln (10 kg)	€ 16,28
KW 36	06.-08.09.2023	Festkochende Kartoffeln (10 kg)	€ 16,28

REZEPTE

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

Kartoffelsalat mit Bierrettich und Eiern zu panierten Weißwürsten

Rezept für 2 Personen

Kartoffelsalat mit Bierrettich und Eiern: 500 g Kartoffeln (festkochend), 150 g Bierrettich, 1 Zwiebel (oder junger Lauch, Jungzwiebel), 2 gekochte Eier, ¼ Bund Schnittlauch, 3 EL Obstessig, 2 EL Mayonnaise (nach Belieben mehr), Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen. Kartoffeln, Bierrettich und Zwiebel blättrig schneiden, mit der Marinade übergießen, ziehen lassen, bei Bedarf nachwürzen. Eier in Spalten schneiden, Schnittlauch fein hacken. Kartoffel-Bierrettich-Salat mit Eierspalten anrichten, mit Schnittlauch bestreut servieren. Passt zum Beispiel zu panierten Weißwürsten.

Marinade: Obstessig, Mayonnaise, Salz und Pfeffer verrühren, nach Belieben mit Wasser oder Gemüsebrühe verdünnen.

Panierte Weißwürste: 4 Weißwürste, 1 Ei, etwas Mehl, Brösel aus Laugengebäck, Öl zum Ausbacken

Laugengebäck in Scheiben schneiden, bei 90°C im Backrohr trocknen, abgekühlt mit dem Mixer zu Bröseln verarbeiten. Das Ei verquirlen, leicht salzen. Weißwürste enthäuten, in Mehl wenden, durch das Ei ziehen, in den Laugengebäck-Bröseln wälzen, in Öl braun ausbacken. Dazu serviert man Weißwurstsenf und frisch geriebenen Kren, Kartoffelsalat mit Bierrettich und Eiern und ein kühles Bier.

Spätzle-Lauch-Auflauf mit Käse überbacken

Rezept für 4 Personen

1 dicke Stange Lauch, 1 kleine Zwiebel, 250 g Schinken, 200 g würziger Bergkäse gerieben, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Lauch in feine Ringe, Schinken in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken, in etwas Öl anrösten. Lauch und Schinken mitrösten, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Spätzle abwechselnd mit der Lauchmischung in die Auflaufform schichten, jede Schicht mit etwas Käse bestreuen. Die letzte Schicht sollten Spätzle sein, diese wieder mit Käse bestreuen. Den Auflauf bei 180 °C 20 Minuten überbacken.

Spätzle-Teig: 400 g Mehl, 200 ml lauwarmes Wasser (vorzugsweise mit einem Schuss Rahm), 4 Eier, Salz

Alle Teig-Zutaten vermengen, mit Hilfe eines Kochlöffels einen Spätzleteig abschlagen. Teig durch ein Spätzlesieb in heißes Salzwasser drücken, einmal aufkochen lassen, Spätzle abseihen.

Melanzani-Pizzen

Rezept für 20 Stück

350 g Melanzani (20 Scheiben), 150 g Tomaten, 150 g Mozzarella, 1 Handvoll frischen Basilikum (ersatzweise TK-Basilikum), Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Melanzani in 1 cm dicke Scheiben, Tomaten und Mozzarella in Würfel schneiden, Basilikum fein hacken. Tomaten- und Mozzarella-Würfel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Backblech mit Backpapier auslegen, Olivenöl auf das Papier gießen, etwas salzen. Melanzani-Scheiben auflegen, mit Olivenöl bepinseln, mit etwas Salz bestreuen, 15 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen. Melanzani-Scheiben aus dem Ofen nehmen, Tomaten-Mozzarella-Würfel darauf verteilen, weitere 5 Minuten ins Rohr schieben, mit frischem Basilikum bestreut servieren.