

2023  
KW 32

Josef 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 Romanischer Salat, 1 Bund Radieschen, 4 Tomaten, 1 Frühlkraut, 25 dag grüne Bohnen

#### Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 1 Karfiol, 1 Bierrettich, 1 Kohlrabi, 1 Gemüsezwiebel, 1 Melanzani, 1 Lauch

#### Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Blattsalat, 1 Gemüsezwiebel, 1 Bund Radieschen, 1 Bierrettich, 1 Romanesco, ¾ kg Tomaten, 2 Zucchini, 1 Paprika

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	<b>Rotschalige Kartoffeln</b> (10 kg)	€ 16,28
KW 35	30.08.-01.09.2023	<b>Mehlige Kartoffeln</b> (10 kg)	€ 16,28
KW 36	06.-08.09.2023	<b>Festkochende Kartoffeln</b> (10 kg)	€ 16,28

## REZEPTE

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

### 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.

### Tortilla mit Pulled Pork und Krautsalat

Rezept für 4 Personen

**Tortilla:** 400 g Weizenmehl, 250 ml Wasser, 100 g Joghurt, 1 TL Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in 8 Stücke teilen, zu Kugeln formen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze backen.

**Pulled Pork:** 1 kg Pulled Pork (Fertigprodukt)

Krautsalat mit Marinade: 300 g weiches Frühlkraut, 120 g Karotten, 200 g Sauerrahm, 2 EL Weißweinessig, 1 TL süßer Senf, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft; Frühlkraut fein schneiden, Karotten mittelfein hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren, Frühlkraut und Karotten untermengen.

Tortilla-Fladen mit Pulled Pork und Krautsalat füllen, einrollen oder falten.