

2023
KW 33

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:

1 Blattsalat, 1 Zucchini, 1 kg
rotschalige Kartoffeln, 3 Tomaten,
30 dag Spinat

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 3 Tomaten,
1 Melanzani, 2 Paprika,
1 kg rotschalige Kartoffeln,
1 Stangensellerie, 1 Frühkraut

Familienkiste:

2 Blattsalate, 4 Tomaten, 1 Papri-
ka, ½ kg Spinat, 1 kg rotschalige
Kartoffeln, ½ kg grüne Bohnen,
1 Bund Radieschen, 1 Frühkraut

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In der letzten Augustwoche, das ist die KW 35 (30.8.-1.9.23), können Sie gerne wieder das Kochbuch, "**G'schichtn und Rezepte**", von Pia Jager und Lisa Lebesmühlbacher zusätzlich zu Ihrer Tiroler Gemüsekiste bestellen. Auf 214 Seiten finden Sie über 70 ausgesuchte und appetitlich illustrierte Rezepte für alle vier Jahreszeiten.

Eine kleine Auswahl zu empfohlenen Herbstschmankerln:

"Kartoffelblättln mit Sauerkraut"

"Sellerie-Tarte mit Haselnüsse"

"Südtiroler Rohnenknödel"

"Kaspressknödel mit Rahmkartoffel"

"Gnocchi mit Kürbis und Basilikum"

Inklusive sind auch Anregungen zum Einkochen, Fermentieren und für selbstgemachte Müsliriegel!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg rotschalige Kartoffeln
Preis: € 16,28 inkl. MwSt.

KW 34: 23.-25.08.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 22.08.2023, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau Zusatzkisten

KW 35	30.08.-01.09.2023	Mehlige Kartoffeln (10 kg)	€ 16,28
KW 35	30.08.-01.09.2023	Kochbuch G'schichtn & Rezepte	€ 29,90
KW 36	06.-08.09.2023	Festkochende Kartoffeln (10 kg)	€ 16,28
KW 36	06.-08.09.2023	Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 11,74

REZEPTE

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

Kartoffeln mit Salbei im Schinkenmantel

Rezept für 4 Personen als Beilage

8 kleine Kartoffeln, 8 Scheiben Parmaschinken, 8 Salbeiblätter, 8 Thymianzweige, Salz, Olivenöl

Kartoffeln kochen, schälen, jede Kartoffel mit 1 Salbeiblatt und 1 Thymianzweig belegen, mit einem Parmaschinken-Blatt umwickeln, in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, salzen.

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

Pulled Pork: 1 kg Pulled Pork (Fertigprodukt)

Krautsalat mit Marinade: 300 g weiches Frühkraut, 120 g Karotten; 200 g Sauerrahm, 2 EL Weißweinessig, 1 TL süßer Senf, Saft einer halben Zitrone, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Frühkraut fein schneiden, Karotten mittelfein hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren, Frühkraut und Karotten untermengen.

Spinat-Ricotta-Strudel

Rezept für 2-3 Personen

1 Blätterteig (Fertigprodukt), 500 g Spinat, 250 g Ricotta, 60 g Parmesan, 2 Eier, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL geröstete Pinienkerne, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Anschwitzen, Ei zum Bestreichen

Spinat waschen, trockenschleudern, bei Bedarf schneiden. Parmesan reiben, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Zwiebel in Butter hell anschwitzen, Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, Flüssigkeit einkochen (ggf. abgießen), mit Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Spinat, Ricotta, Parmesan, Eier und Pinienkerne vermengen, auf dem Blätterteig verteilen, einen Strudel formen, mit verquirltem Ei bestreichen, bei 180°C 30 Minuten backen.