

2023
KW 35

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 Radicchio,
1 Bund Radieschen, 25 dag grüne
Bohnen, 5 Karotten, 1 Broccoli
oder Romanesco

Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 1 Radicchio,
2 Bund Radieschen, 1 Karfiol,
1 Melanzani, 1 Lauch, 1 Zucchini

Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Radicchio,
2 Zucchini, 1 Melanzani, 50 dag
grüne Bohnen, 1 Broccoli, 2 Bund
Radieschen, 1 Lauch, 1 kg mehlig
Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In der kommenden Woche erhalten Sie bei Bedarf erstmals die **vorwiegend festkochenden Kartoffeln**. Unsere Landwirte bauen **gelbfleischige und geschmackvolle Sorten** an, welche bereits schalenfester und auch lagerfähig sind. Für die Wintereinlagerung empfehlen wir Ihnen unsere Angebote bei den Lieferterminen ab Mitte Oktober.

Vorschau Zusatzkisten

KW 37	13.-15.09.2023	Äpfel & Birnen (10 kg, ca. 8,5:1,5)	€ 25,88
KW 38	20.-22.09.2023	Äpfel Gala/Elstar (10 kg)	€ 25,88
KW 39	27.-29.09.2023	Kartoffeln Evita (10 kg)	€ 15,88
KW 40	04.-06.10.2023	Äpfel Ladina/Hallberg (10 kg)	€ 25,88
KW 41	11.-13.10.2023	Äpfel Elstar/Jonagold/Ladina (10 kg)	€ 25,88
KW 42	18.-20.10.2023	Rotschalige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 43	25.-27.10.2023	Äpfel Gala/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 43	25.-27.10.2023	Mehlige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 44	01.-03.11.2023	Kartoffeln Evita (10 kg)	€ 15,88
KW 45	08.-10.11.2023	Äpfel Boskoop (10 kg)	€ 25,88
KW 46	15.-17.11.2023	Apfelsaft (10 l)	€ 29,75
KW 47	22.-24.11.2023	Äpfel Jonagold/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 48	29.11.-01.12.2023	Kartoffeln Evita (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Evita (10 kg)	€ 15,88

Zusatzkiste: Kartoffeln

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

Zusatzkiste: Zwiebeln

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

KW 36: 06.-08.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 05.09.2023, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau: Gegen Ende dieser Woche beginnt bei der Familie Giner, den Apfelbauern, die erste Apfel und Birnenernte. Für die KW 37 (13.-15.9.) können wir Sie **einmalig mit der erntefrischen, geschmackigen Apfelsorte Gala, kombiniert mit ca. 1,5 kg Williamsbirne bedienen.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

REZEPTE

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

Quinoa-Salat mit Broccoli oder Romanesco, Mandeln und Datteln

Rezept für 2 Personen

200 g Quinoa, 120 g Broccoli- oder Romanesco-Röschen, 6 Königsdatteln (ersatzweise 12 kleine Datteln), 6 EL gehobelte Mandeln, Chiliflocken nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Schwenken, Olivenöl zum Beträufeln

Quinoa nach Packungsanweisung garen. Broccoli- oder Romanesco-Röschen bissfest garen, in Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Datteln entkernen, in Streifen schneiden. Gehobelte Mandeln ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Quinoa, Broccoli oder Romanesco, Datteln und Mandeln in einer Schüssel vermengen, mit Olivenöl beträufeln, mit Chiliflocken bestreuen, bei Bedarf nachwürzen. Der Salat schmeckt lauwarm und kalt und eignet sich auch als Snack für das Büro.

Auflauf von Lauch, Champignons, Schinken und Käse mit knuspriger Kartoffelkruste

Rezept für 2 Personen

600 g Kartoffeln, 250 g Champignons, 150 g Lauch (1 große Stange), 125 ml Rahm, 125 ml Gemüsebrühe, 80 g Hartkäse, 50 g Schinken, 1 Ei, 1 EL Mehl, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Andünsten

Kartoffeln schälen, grob raspeln, mit Ei, Mehl und Salz vermengen. Champignons in Scheiben, Lauch in Ringe, Schinken in Streifen schneiden, Käse reiben. Butter erwärmen, Lauch ein paar Minuten andünsten, Champignons mitrösten, mit Rahm und Gemüsebrühe aufgießen, sämig einkochen lassen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform füllen, mit Schinken und Käse bestreuen. Kartoffelmasse auf dem Gemüse glattstreichen, bei 200°C backen, bis eine schöne braune Kruste entsteht.