

2023
KW 38

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 Little Gem, 1 Broccoli,
5 Karotten, 1 Hokkaido, 1 Paprika,
1 Bund Rucola

Gemüsekiste:

1 Little Gem, 1 Salat, 1 Broccoli,
1 Lauch, 3 Zwiebeln, 1 Bund
Rucola, 30 dag grüne Bohnen

Familienkiste:

1 Little Gem, 1 Salat, 2 Lauch,
3 Zuckermaiskolben, 50 dag grüne
Bohnen, 2 Knoblauch, 5 Tomaten,
1 Blaukraut

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Im letztem Jahr hat es vereinzelt Anfragen bezüglich **größerer Mengen an Sauerkraut** gegeben. Wir hatten einen Testlauf mit 4 kg Kübeln, die mit Begeisterung von jenen bewertet wurden, die eine solche Menge haben wollten. Vom kleinen Bauernhof des **Martin Feistmantl, wo seit Generationen die Tradition des "Sauerkraut Einschneidens" gepflegt wird**, erhalten wir in Zukunft eine entsprechende Menge, die wir geschätzt und bei ihm vorbestellt haben.

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg Anuschka, vorwiegend festkochend
Preis: € 15,88 inkl. MwSt.

KW 39: 27.-29.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 26.09.2023, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau Zusatzkisten			
KW 40	04.-06.10.2023	Äpfel Ladina/Hallberg (10 kg)	€ 25,88
KW 41	11.-13.10.2023	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,20
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 Anuschka (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 Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88

Wir können Ihnen aus diesem Grund bereits für die KW 41 (11.10.-13.10.) ein erstes Mal die **"Zusatzkiste" Sauerkraut** im Kübel mit 4 kg Inhalt anbieten. Der Preis dafür beträgt € 14,20 inkl. MwSt. und Sie können ab sofort vorbestellen, solange der Vorrat reicht. Die weiteren Liefertermine werden noch bekannt gegeben.

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

Lauchkuchen

Rezept für 1 Tortenform

Mürbteig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, Salz

Belag: 200 g Schinken, 150 g Emmentaler, gerieben, 120 g Lauch, 60 g Zwiebel, nach Belieben 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Guss: 250 ml Sauerrahm, 2 Eier, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mürbteig: Mehl und Butter abbröseln, mit Ei und Salz rasch zum Teig verkneten, kühl ½ Stunde rasten lassen. Mürbteig ausrollen, in eine befettete und bemehlte Tortenform geben, Teig mit Hilfe einer Gabel öfters einstechen, bei 170°C 15 Minuten vorbacken.

Belag: Schinken, Lauch und Zwiebel fein schneiden, vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, Mürbteig damit befüllen.

Guss: Sauerrahm, Eier, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren, den Belag damit übergießen.

Lauchkuchen mit Käse bestreuen, 30 Minuten bei 200°C backen. Dazu passt ein grüner Blattsalat.

Überbackener Broccoli-Auflauf mit Reis und Faschiertem

Rezept für 4 Personen

400 g Broccoli, 300 g Faschiertes, 250 g Reis, 250 g Crème fraîche, 100 g geriebener Emmentaler, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Majoran, 1 TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Anbraten

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Broccoli in Röschen teilen, bissfest garen. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anrösten, Faschiertes zugeben, krümelig anbraten, mit Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Reis, Faschiertes und Crème fraîche vermengen. Ofen auf 180°C vorheizen. In einer gefetteten Auflaufform abwechselnd Broccoli und Reis-Faschiertes einschichten, mit Käse bestreuen, 15 Minuten überbacken.