

2023
KW 41

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 Kopfsalat, 1 Kohlrabi, ½ kg Sauerkraut, 4 Karotten gemischt, 1 kg rotschalige Kartoffeln

Gemüsekiste:

1 Kopfsalat, 10 dag Vogerlsalat, 1 Kohlrabi, 1 Melanzani, ½ kg Sauerkraut, 3 gelbe Rohnen, 1 kg rotschalige Kartoffeln

Familienkiste:

1 Kopfsalat, 1 roter Salat, 10 dag Vogerlsalat, ¾ kg Sauerkraut, 4 gelbe Rohnen, 7 Karotten, 1 Bund Jungzwiebel, 50 dag grüne Bohnen, 1 kg rotschalige Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Dieser **außerordentliche Herbst** mit **so vielen Schönwettertagen** verlängert die Vegetationsperiode und es können nach wie vor Gemüsesorten frisch geerntet werden, die im Normalfall längst nicht mehr verfügbar wären. Kühle Nächte und warme Nachmittage begünstigen ein langsames und kompaktes Wachstum, was Qualität und Lagerfähigkeit deutlich verbessert.

Eine Sonderkiste mit Karotten und Rohnen wurde verstärkt nachgefragt und das versuchsweise Angebot im letzten Jahr wurde von vielen dankbar angenommen. Deshalb werden wir Ihnen für die KW 44 (1.11.-3.11.) eine **Zusatzkiste "Lagerkiste Klein" mit 3**

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg rotschalige Kartoffeln
Preis: € 15,88 inkl. MwSt.

KW 42: 18.-20.10.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 17.10.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau Zusatzkisten			
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 Bernina (10 kg)	€ 15,88
KW 44	01.-03.11.2023	Lagerkiste klein (3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1 kg Zwiebel)	€ 12,90
KW 45	08.-10.11.2023	Äpfel Boskoop (10 kg)	€ 25,88
KW 46	15.-17.11.2023	Apfelsaft (10 l)	€ 29,75
KW 46	15.-17.11.2023	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,20
KW 47	22.-24.11.2023	Äpfel Jonagold/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 48	29.11.-01.12.2023	Kartoffeln Bernina (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Bernina (10 kg)	€ 15,88

kg Karotten, 2 kg Rohnen und 1 kg Feldzwiebeln zum Preis von € 12,90 anbieten.

Weiters wird für die KW 46 (15.11.-17.11.) nochmals das Zusatzangebot **Sauerkraut im 4 kg Kübel** in einer begrenzten Menge zur Verfügung stehen. Bei Bedarf können Sie diese Zusatzkisten ab sofort bestellen!

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

Kartoffelgratin mit Safran

Rezept für 4 Personen

1000 g Kartoffeln, 250 ml Rahm, 250 ml Milch, 50 g geriebener Parmesan, 1 g Safran, 1 TL Thymian, 1 Msp. Muskatnuss gemahlen, 1 Msp. Piment, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Butter zum Befetten

Kartoffeln roh in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Rahm mit Milch, Safran, Muskat, Piment, Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen, Kartoffelscheiben darin 10 Minuten vorkochen. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, Kartoffelscheiben einschichten, mit der Rahm-Mischung übergießen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 30 Minuten überbacken, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe hat, bei Bedarf Rahm nachgießen. Mit Gemüse oder Salaten servieren.

Krautkrapfen

Lieblingsrezept für 4 Personen von unserer Landwirtin Sieglinde Posch, aus unserem Kochbuch „G'schichtn & Rezepte“, S. 38

Nudelteig: 500 g Mehl (doppelgriffig), 200 ml Wasser, 2 Eier, 1 Prise Salz, Schuss Olivenöl

Fülle: 1000 g Sauerkraut, 300 g gewürfelter Speck, 100 g Hartwurst, 80 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

Außerdem: 1 l Suppe zum Aufgießen, Öl zum Braten

Die Zutaten für den Nudelteig unter langsamer Zugabe von Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten, 30 Minuten rasten lassen. Sauerkraut etwas ausdrücken. Speck und Hartwurst klein würfelig schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Speck- und Wurstwürfel auslassen, Zwiebel mitrösten, Sauerkraut und Knoblauch untermengen. Nudelteig sehr dünn ausrollen, Fülle darauf verteilen und einrollen, 3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese in Öl beidseitig goldgelb braten, anschließend mit Suppe aufgießen (sollten zur Gänze bedeckt sein). 30-45 Minuten köcheln, bis der Nudelteig durch und die Suppe verdampft ist.