

2023
KW 41

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 Kopfsalat, 1 Karfiol, 5 Karotten,
25 dag Spinat, 1 kg rotschalige
Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Kopfsalat, 1 roter Eichblattsalat,
1 Bund Jungzwiebel, 40 dag
Spinat, 7 Karotten, 1 Bund
Schnittlauch, 1 kg rotschalige
Kartoffeln

Familienkiste:

1 grüner Salat, 1 roter Eichblatt-
salat, 2 Zucchini, 1 kg Karotten,
50 dag Spinat, 2 Rohnen mit Grün,
1 Broccoli, 2 Kohlrabi, 1 kg rot-
schalige Kartoffeln

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.

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 Evita (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 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

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 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 ausstreichen, 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.

Crespelle alla Fiorentina

Rezept für 2 Personen

Crespelle: 100 ml Milch, 80 g helles Dinkelmehl, 2 EL flüssige Butter, 1 Ei, Salz, helles Öl zum Ausbacken

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, kurz rasten lassen. Eine Pfanne leicht mit Öl ausstreichen, 4 Crespelle ausbacken.

Tomatensauce: 400 g gehackte Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, 2 EL gehackte, frische mediterrane Kräuter, Olivenöl • Zwiebel fein hacken, in Olivenöl andünsten, mit gehackten Tomaten ablöschen, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, gut einkochen lassen, in eine Auflaufform geben.

Spinat-Fülle: 200 g Blattspinat, 50 g geriebener Parmesan oder Pecorino, 3 EL Ricotta (ersatzweise anderen Frischkäse verwenden), 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl andünsten, Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, Flüssigkeit einkochen (ggf. abgießen), mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Spinat, Ricotta und die Hälfte des Parmesans vermengen, Crespelle damit bestreichen und einrollen, in die Tomatensauce legen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen, bei 180 °C 30 Minuten überbacken.