

2023
KW 45

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 Chinakohl, 10 dag Kresse,
1 Bierrettich, 1 Blaukraut,
5 Karotten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Chinakohl, 10 dag Vogerlsalat,
10 dag Kresse, 1 Bierrettich,
1 Blaukraut, 1 Fenchel, 1 kg
festkochende Kartoffeln

Familienkiste:

1 Chinakohl, 10 dag Vogerlsalat,
10 dag Kresse, 1 Lauch,
1 Bierrettich, 1 Blaukraut,
7 Karotten gemischt, 1 kg
festkochende Kartoffeln

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Blaukraut ist ein typisches Spätherbst- und Wintergemüse mit einer sehr guten Lagerfähigkeit. **Alles, was gut haltbar ist, beinhaltet große Mengen an Nährstoffen**, wie das Knochenvitamin K, Eisen, Calcium, viele Ballaststoffe für den aktiven Darm und den roten Farbstoff Anthocyan, der das Immunsystem zur Höchstleistung anspornt. Haben Sie gewusst, dass im Blaukraut soviel Vitamin C enthalten ist, wie in einer frisch geernteten Zitrone?

Das Saisonende naht, in der KW 48 (29.11. bis 1.12.2023) stellen wir Ihnen die letzte Tiroler Gemüsekiste in diesem Jahr zu. Die **1. Winterkiste** erhalten sie entsprechend der Vorankündigung in der KW 4, zwischen 24. und 26. Jänner 2024. **Die 2. Winterkiste wird auf Wunsch unserer Gemüsebauern um zwei Wochen vorverlegt**, auf die KW 6 (7. bis 9. Februar 2024).

Zusatzkisten: In der kommenden Woche erhalten Sie bei Bedarf den naturreinen Apfelsaft im 10 l Vakuumbbeutel und das Sauerkraut im 4 kg Kübel. (Sauerkraut kann auch portionsweise eingefroren werden).

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Apfelsaft

10 l im Vakuumbbeutel
Preis: € 29,75 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Sauerkraut

4 kg
Preis: € 14,20 inkl. MwSt.

KW 46: 15.-17.11.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 14.11.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 47	22.-24.11.2023	Äpfel Jonagold/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 47	22.-24.11.2023	Lagerkiste groß (3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1-2 Pastinaken, 1 Sellerie, 1 Chinakohl)	€ 17,95
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

REZEPTE

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

Kräuterpalatschinken mit Blaukraut-Fülle

Rezept für 4 Stück

Kräuterpalatschinken: 150 ml Milch, 100 g Mehl, 1 Ei, Salz, ½ Bund Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill), Öl zum Ausbacken

Blaukraut-Salat als Fülle: 250 g Blaukraut, ½ Apfel, Saft von ½ Orange, 1,5 EL Weinessig, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, nach Belieben
½ Dose weiße Bohnen, 1 Handvoll gehackte Walnüsse

Sauce: 100 g Sauerrahm, 2 EL Mayonnaise, Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 TL gerebelte Dillspitzen

Blaukraut fein hobeln, Apfel reiben, Orangensaft auspressen, Bohnen abtropfen, alle Zutaten vermengen, ziehen lassen. Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Milch, Mehl, Ei, Salz und Kräuter zu einem Palatschinkenteig verrühren, in Öl ausbacken, lauwarm halten. Kräuterpalatschinken zur Hälfte mit Blaukraut-Salat und Sauce füllen, zusammenklappen und sofort genießen.

Bierrettich-Salat mit Äpfeln und Walnüssen

Rezept für 4 Personen

Bierrettich-Salat: 400 g Bierrettich, 400 g Äpfel, 1/4 Bund Schnittlauch, Salz

Marinade: 125 ml Joghurt, 125 ml Sauerrahm (oder Mayonnaise), 1 EL Öl, ½ Zitrone, 1 Prise Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Walnusskerne

Bierrettich und Äpfel schälen. Bierrettich in dünne Scheiben hobeln, mit 1 Prise Salz vermengen, ziehen lassen und ausdrücken. Äpfel in dünne Scheiben hobeln, Schnittlauch fein hacken. Alle Zutaten der Marinade verrühren. Bierrettich-, Apfel-Scheiben und Marinade vermengen, mit Schnittlauch und Walnusskernen bestreut servieren.

Unser Rezept-Tipp zu Martini: Martinigansl gefüllt

Dieses Rezept finden Sie in unserer Rezepte-Sammlung auf der Website und in der Gemüsekisten-App!