

2024
KW 27

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, 4 Karotten,
1 Zucchini, 1 Junglauch, 3 Zwiebel

Gemüsekiste:

1 Kopfsalat, 1 roter Eichblattsalat,
5 Karotten, 2 Zucchini, 40 dag grüne
Bohnen, 1 Bund Schnittlauch,
1 Junglauch

Familienkiste:

1 Kopfsalat, 1 roter Eichblattsalat,
2 Zucchini, 1 kg Frühkartoffeln,
1 Karfiol, 7 Karotten, 2 Junglauch,
1 Bund Mangold

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In den kommenden beiden Wochen können wir Ihnen noch die Möglichkeit anbieten, die außerordentlichen "Herzkirschen" vom "Surerhof", Fam. Regina Norz, zu bestellen. Frisch geerntet mit einzigartigem Aroma sind diese Steinfrüchte eine Rarität, die ihresgleichen sucht. Die Menge, die wir erhalten ist beschränkt, daher bitten wir Sie, bei Bedarf zügig zu bestellen. Das überdurchschnittlich feuchtnasse Wetter bewirkt, dass das Gemüse einen höheren Wassergehalt in den Zellen einlagert und zudem fast immer nass oder zumindest feucht geerntet werden muss. Es besteht somit die Gefahr, dass die Haltbarkeit leidet.

Daher folgende Bitte: Sollte etwas nicht in Ordnung sein, dann melden Sie sich bitte umgehend bei uns. Wir vereinbaren mit Ihnen einen entsprechenden Ersatz, den Sie mit Ihrer nächsten Gemüsekiste mitgeliefert bekommen.

Abmeldungen wegen Urlaub bitte bis allerspätestens Dienstag 12 Uhr, in der betreffenden Lieferwoche, vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kirschen

1,8 kg

Preis: € 23,59 inkl. MwSt.

KW 28: 10.-12.07.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 09.07.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 29: 17.-19.07.2024	Kirschen (1,8 kg)	€ 23,59
KW 30: 24.-26.07.2024	Feldzwiebeln (4 kg)	€ 12,60
KW 30: 24.-26.07.2024	Frühkartoffeln (5 kg)	€ 13,75
KW 31: 31.7.-2.8.2024	Frühkartoffeln (10 kg)	€ 18,29

REZEPTE

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

Grüne Bohnen mit Sauce Bernaise

Rezept für 2 Personen

500 g grüne Bohnen; Sauce Bernaise: 60 g Butter, 3 EL Weißwein, 2 Dotter, 2 EL gehackte Petersilie, 1 TL Zitronensaft, 1 Spritzer Worcestersauce, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, weißer Pfeffer

Bohnen putzen, in Salzwasser weichkochen, abtropfen lassen, dabei warmhalten. Sauce Bernaise: Butter klein schneiden, mit den restlichen Zutaten in einem Schneekessel mit dem Schneebesen über Dampf dickcremig aufschlagen. Bohnen mit Sauce Bernaise warm servieren.

Würzige Frühkartoffeln zu Gurken-Joghurt

Rezept für 2 Personen

Würzige Frühkartoffeln: 750 g kleine Frühkartoffeln, 1 EL Curry (Schärfe nach Belieben), Salz, Öl zum Braten

Frühkartoffeln kochen, Haut abziehen, noch heiß mit Curry bestäuben, mit Salz würzen und etwas abkühlen lassen. Frühkartoffeln in Öl braten, dabei gelegentlich wenden, zusammen mit dem Gurken-Joghurt servieren.

Gurken-Joghurt: 150 g Naturjoghurt (oder Joghurt griechische Art), 1 Gurke, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz

Gurke fein raspeln. Alle Zutaten vermengen.

Zucchini-Lasagne-Auflauf

Rezept für 4 Personen

800 g geschälte, gewürfelte Tomaten, 500 g Zucchini, 500 g Rinder-Faschiertes, 250 g Ricotta, 400 g Mozzarella, 150 g getrocknete Tomaten, 80 g Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Schuss Rotwein, 3 EL geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL mediterrane Kräuter, Olivenöl zum Anbraten

Zucchini der Länge nach mit einem Schäler in dünne Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl erhitzen, Zwiebel anrösten, Rinder-Faschiertes mitrösten, getrocknete Tomaten und Knoblauch zugeben, mit geschälten, gewürfelten Tomaten und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kräutern und ggf. Peperoncino würzen, ein paar Minuten schmoren lassen. Ricotta, die Hälfte vom Mozzarella und die Hälfte vom Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, in drei Schichten Rinder-Faschiertes, Zucchinischeiben und Käsemischung einfüllen, auf die oberste Schicht den restlichen Mozzarella und Parmesan streuen, bei 200°C 40 Minuten überbacken.