

2024
KW 33

Romed Puelacher



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 Romanischer Salat, 5 Tomaten,
6 Karotten, 1 Lauch, 1 kg
rotschalige Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 4 Tomaten,
6 Karotten, 1 Melanzani, 1 kg
rotschalige Kartoffeln, 1 Gurke,
2 Zuckermais

Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Radicchio,
¾ kg Tomaten, 300 g Cocktailto-
maten, 1 Bund Schnittlauch, 1 kg
rotschalige Kartoffeln, 8 Karotten,
1 Fenchel

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Das heiße Wetter sorgt für trockene und damit optimale Verhältnisse bei der Kartoffelernte. Die Schale wird immer fester, womit die Kartoffeln bereits für eine gewisse Zeit lagerfähig sind.

Zusatzkisten: Für die kommende Woche können sie die **mehligen Kartoffeln** in der 5 kg Einheit und die **rotschaligen Kartoffeln** in der 10 kg Einheit bestellen. Nachfolgend sehen Sie die Vorschau an Zusatzkisten bis zum Ende der Saison.

Bei Bestellungen in digitaler Form achten Sie bitte darauf, dass Sie immer eine persönliche Bestätigung von uns erhalten!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kartoffeln

5 kg **mehlige Kartoffeln**

Preis: € 13,75 inkl. MwSt.

10 kg **rotschalige Kartoffeln**

Preis: € 18,29 inkl. MwSt.

KW 34: 21.-23.08.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 20.08.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 35	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg)	€ 16,60
KW 36	Pilze (1,2 kg)	€ 19,58
	Äpfel & Birnen (8,5 kg Gala/1,5 kg Williams)	€ 26,68
KW 37	Äpfel (4 kg Gala/6 kg Elstar)	€ 26,68
	Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 12,60
KW 38	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg)	€ 16,60
KW 39	Äpfel (4 kg Ladina/6 kg Freiherr v. Hallberg)	€ 26,68
	Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 14,20
KW 40	Äpfel (5 kg Elstar/5 kg Jonagold)	€ 26,68
KW 41	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 16,60
KW 42	Äpfel (5 kg Gala/5 kg Topaz)	€ 26,68
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60

KW 43	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 26,68
	Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 16,60
KW 44	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg)	€ 16,60
	Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 14,20
KW 45	Apfelsaft (10 l)	€ 30,65
KW 46	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 26,68
KW 47	Äpfel (3 kg Jonagold/7 kg Topaz)	€ 26,68
	Lagerkiste groß *	€ 19,25
KW 48	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
KW 03	Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz)	€ 26,68
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
KW 06	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60

* Lagerkiste groß: 3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1 Sellerie, 1-2 Pastinaken, 1 großer Chinakohl

REZEPTE

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

Zwetschken- Tarte mit Mandeln

Rezept für 1 Tarte

Mürbteig: 300 g Mehl, 200 g kalte Butter, 100 g Zucker, 1 Ei

500 g Zwetschken, 150 ml Rotwein, 50 ml Wasser, 50 + 30 g brauner Zucker, 2 Handvoll Mandelblättchen, 1 Vanilleschote

Mürbteig: Mehl und Zucker auf die Arbeitsfläche geben, kalte Butter klein geschnitten darunter mischen, abbröseln, Ei zugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kühlstellen.

Rohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, Tarteform einfetten. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen, mit Rotwein, Wasser und 50 g Zucker dickflüssig einkochen. Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen, in dünne Scheiben schneiden. Mürbteig dünn ausrollen, in die Form einlegen, Rand hochziehen und andrücken, Boden mit der Gabel einstechen. Mit 1/3 der Mandelblättchen und 15 g Zucker ausstreuen, Zwetschken-Scheiben fächerartig auflegen, mit restlichen 15 g Zucker und den Mandelblättchen am Rand bestreuen. Im Rohr im unteren Bereich 20 Minuten backen, weitere 10 Minuten in der Mitte des Rohres. Lauwarm mit dem Sirup beträufeln und servieren.

Feurige Kartoffelspießchen vom Grill

Rezept für 4 Personen

800 g kleine (rotschalige) Kartoffeln, 4 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten frisch oder getrocknet, 2 EL Olivenöl, grobes Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Chilis entkernen, Knoblauch und Chilis sehr fein würfeln, mit Olivenöl vermengen. Kartoffeln in der Schale kochen, nach Belieben schälen, die heißen Kartoffeln im Chili-Knoblauch-Öl schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, ziehen lassen. Frühkartoffel abgekühlt auf Spieße stecken und auf dem heißen Rost grillen. Die Spieße können sehr gut einige Stunden vor dem Grillen vorbereitet werden.