

2024
KW 34

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 Eissalat, 4 Tomaten, 1 Bund Mangold, 1 Hokkaido Kürbis, 4 Karotten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Eissalat, 1 Radicchio, 5 Tomaten, 1 Bund Mangold, 1 Hokkaido Kürbis, 4 Zwiebel, 1 Bund Petersilie

Familienkiste:

1 Eissalat, 1 roter Blattsalat, 1 Salatgurke, 6 Tomaten, 1 Melanzani, 1 Kohlrabi, 1 Hokkaido Kürbis, 1 Bund Mangold

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Im heurigen Jahr beginnt witterungsbedingt die Apfel- und Birnenernte etwas früher wie gewohnt. Übernächste Woche (KW 36) starten wir mit der saftigen und knackigen Jausen-Apfelsorte Gala.

Sehr wichtige Information: Die Äpfel von der Familie Giner sind frisch vom Baum geerntet. **Sie erhalten von uns immer und ausnahmslos "baumfallende" Qualität und niemals überlagerte Ware vom letzten Jahr!**

Ca. 1,5 kg aromatische **Williamsbirnen** ergänzen die erste Zusatzkiste Äpfel.

Die Kartoffelpreise für die bereits schalenfesteren Lagerkartoffeln wurden von unseren Landwirten reduziert, womit wir Ihnen für diese gelbfleischigen Geschmackssorten einen sehr fairen Preis anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg Lagerkartoffeln Anuschka

Preis: € 16,60 inkl. MwSt.

KW 34: 28.-30.08.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 27.08.2024, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

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

KW 43	Äpfel (10 kg Boskoop) Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 26,68 € 16,60
KW 44	Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg) Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 16,60 € 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) Lagerkiste groß *	€ 26,68 € 19,25
KW 48	Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg) Sauerkraut (4 kg)	€ 16,60 € 14,60
KW 03	Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz) Sauerkraut (4 kg)	€ 26,68 € 14,60
KW 06	Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg) Sauerkraut (4 kg)	€ 16,60 € 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

Kürbisrisotto mit Eierschwammerl oder Steinpilzen

Rezept für 3-4 Personen

500 ml Gemüsebrühe, 250 g Risottoreis, 200 g Kürbis, 125 ml Weißwein, 125 ml Rahm, 100 g Eierschwammerl oder Steinpilze, 40 g Butter, 1 Knoblauchzehe, 1 Briefchen Safran, Salz, Öl zum Anbraten, Parmesan zum Bestreuen

Kürbis würfelig schneiden. Eierschwammerl oder Steinpilze waschen und ggf. klein schneiden. Knoblauch fein hacken. Öl erhitzen, Reis, Kürbis, Knoblauch und Eierschwammerl oder Steinpilze anrösten, mit Suppe, Wein und Rahm ablöschen, mit Safran und Salz würzen, öfters umrühren, cremig einkochen lassen. Butter einrühren, mit Parmesan bestreut servieren. Wer es würziger möchte, kann 50 g Speck mitrösten.

Huhn-Mangold-Wok

Rezept für 2 Personen

400 g Mangold, 300 g Hühnerfilet, 150 g Cocktail-Tomaten, 150 ml Gemüsebrühe, 30 g gehackte, geröstete Erdnüsse (oder Pinienkerne), 25 g frischer Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Pfefferschote, 4 EL Sojasauce, 4 EL Öl, 2 TL Zitronensaft, 2 TL Speisestärke, 2 TL Zucker

Mangold putzen, Blätter in 1 cm breite Streifen, Stiele in 0,5 cm breite Stücke schneiden. Hühnerfilet in dünne Scheiben schneiden. Cocktail-Tomaten halbieren. Ingwer, Knoblauch und Pfefferschote fein hacken. Die Hälfte des Ingwers, Knoblauchs und der Pfefferschote mit 2 EL Sojasauce und 1 TL Speisestärke verrühren, mit dem Fleisch vermengen. Fleisch abtropfen lassen, in 2 EL heißem Öl in einem Wok oder einer beschichteten Pfanne unter Rühren braun anrösten, herausnehmen. Mangoldstiele, restlichen Ingwer, Knoblauch und Pfefferschote mit 2 EL Öl in den Wok geben, unter Rühren 3 Minuten braten, Mangoldblätter und Tomaten zugeben, 1 Minute weiterbraten. Gemüsebrühe, 2 EL Sojasauce und 1 TL Speisestärke verrühren, gemeinsam mit dem Fleisch in den Wok geben, aufkochen lassen, mit Zucker und Zitronensaft würzen, mit Erdnusskernen (oder Pinienkernen) bestreut servieren.