

2024
KW 34

Hannes 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 Romanischer Salat, 5 Karotten,
1 Zucchini, 4 Tomaten,
1 Hokkaido Kürbis

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 1 roter Salat,
1 Bund Mangold, 5 Karotten,
4 Tomaten, 1 Frühlkraut,
2 Zuckermais

Familienkiste:

1 Kopfsalat, 1 Lollo Bionda, 1 Bund
Mangold, 7 Karotten, 3 Zucchini,
¾ kg Tomaten, 1 Paprika, 1 Melan-
zani, 2 Zuckermais

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 Bernina
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 Bernina (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 Bernina (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 Bernina (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 Bernina (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

Zuckermaiskolben mit Chili-Hühnerkeulen aus dem Ofen

Rezept für 2 Personen

500 g Hühnerkeulen, 2 Zuckermaiskolben, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 1 EL Ahornsirup, 2 Zweige Rosmarin, 1 Chilischote, 1 kleines Stück Ingwer, Salz

Zuckermaiskolben schälen, Fäden entfernen, in leicht gesalzenem Wasser 45 Minuten garen, herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hühnerkeulen waschen, trockentupfen, salzen, auf das Blech legen. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ingwer fein hacken, Knoblauchzehen zerdrücken, Chilischote fein hacken. Für die Marinade Ingwer, Knoblauch, Chili, Olivenöl und Ahornsirup vermengen, über die Maiskolben und Hühnerkeulen gießen, im Rohr 30 Minuten braten, immer wieder mit Bratensaft übergießen. Kurz vor dem Ende mit Rosmarinzwiegen belegen und heiß servieren.

Knusprige Zucchini-Pizza "Scarpaccia"

Rezept für 1 Blech (2 Personen)

700 g Zucchini, 150 g Zwiebel, 150 g Mehl, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben 50-100 g geriebener Hartkäse

Zucchini in 2 mm dünne Scheiben, Zwiebel in Ringe hobeln. Gemüse salzen, im Kühlschrank mindestens 2 Stunden Wasser ziehen lassen. Gemüse mit Mehl, Olivenöl und Käse vermengen, mit Pfeffer würzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn auftragen, flach drücken und bei 220°C 25 Minuten goldbraun knusprig backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Belieben mit Sauerrahm-Dip servieren.