

2024  
KW 39

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 grüner Eichblattsalat,  
1 Radicchio, 1 Paprika, 1 Lauch,  
1 Karfiol

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### Gemüsekiste:

1 grüner Eichblattsalat,  
1 Radicchio, 1 Paprika, 1 Lauch,  
1 Bund Petersilie, 1 weiches Kraut,  
5 Karotten

### Familienkiste:

1 grüner Eichblattsalat, 1 Romanischer Salat, 10 dag Vogerlsalat, 1 Lauch, 1 Bund Petersilie, 1 weiches Kraut, 1 Karfiol, 50 dag Spinat, 6 Karotten

## Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Für die kommende Woche, KW 40 (2.-4.10.2024), können wir Ihnen ein **besonderes Schmankerl** anbieten. Die Familie Norz vom Surerhof, welche uns mit den herausragenden Qualitäten an Kirschen und Zwetschken bedient, produziert auch den **Williamsnektar**. Wer von Ihnen im März die Jubiläumskiste bestellt hat, weiß bereits wovon die Rede ist – eine naturtrübe Pressung aus der reifen Birne, die ein aromatisches Geschmackserlebnis auf den Gaumen zaubert, welches man kaum beschreiben kann. Das klingt zwar etwas hochtrabend aber wir haben diese Beschreibung genau so bestätigt bekommen. Zwei Flaschen mit je 0,75 l Inhalt können bis zum nächsten Dienstag, 12 Uhr, bestellt werden. **Zusätzliche Sonderkisten:** Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Anfragen folgende Zusatzkisten in Abstimmung mit unseren Landwirten anbieten: KW 41 (9.-11. Oktober) 5 kg **Rohnen**, KW 45 (6.-8. November) 5 kg **Karotten**, jeweils ungewaschen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

### Zusatzkiste: Äpfel

5 kg Elstar & 5 kg Jonagold  
Preis: € 26,68 inkl. MwSt.

### Zusatzkiste: Birnennektar

2 x 0,75 l Williamsbirnen-Nektar  
Preis: € 17,40 inkl. MwSt.

### KW 40: 02.-04.10.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 01.10.2024, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

### Vorschau Zusatzkisten

KW 41	<b>Kartoffeln</b> rotschalig (10 kg)	€ 16,60
	<b>Tiroler Feldzwiebeln</b> (4 kg)	€ 12,60
	<b>Rohnen</b> (5 kg)	€ 13,50
KW 42	<b>Äpfel</b> (5 kg Gala/5 kg Topaz)	€ 26,68
	<b>Sauerkraut</b> (4 kg)	€ 14,60
KW 43	<b>Äpfel</b> (10 kg Boskoop)	€ 26,68
	<b>Kartoffeln</b> mehlig (10 kg)	€ 16,60
KW 44	<b>Lagerkartoffeln</b> Bernina (10 kg)	€ 16,60
	<b>Lagerkiste klein</b> (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 14,20

KW 45	<b>Apfelsaft</b> (10 l)	€ 30,65
	<b>Karotten</b> (5 kg)	€ 12,40
KW 46	<b>Äpfel</b> (10 kg Boskoop)	€ 26,68
	<b>Tiroler Feldzwiebeln</b> (4 kg)	€ 12,60
KW 47	<b>Äpfel</b> (3 kg Jonagold/7 kg Topaz)	€ 26,68
	<b>Lagerkiste groß</b> *	€ 19,25
	<b>Kochbuch "Gschicht'n &amp; Rezepte"</b>	€ 29,90
KW 48	<b>Lagerkartoffeln</b> Bernina (10 kg)	€ 16,60
	<b>Sauerkraut</b> (4 kg)	€ 14,60
KW 03	<b>Äpfel</b> (4 kg Rubinella/6 kg Topaz)	€ 26,68
	<b>Sauerkraut</b> (4 kg)	€ 14,60
KW 06	<b>Lagerkartoffeln</b> Bernina oder Evita (10 kg)	€ 16,60
	<b>Sauerkraut</b> (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](http://www.tiroler.gemuesekiste.at)

### Gefüllte Teigtaschen mit Lauch und Ricotta

Rezept für 2 Personen (4 Teigtaschen)

**Teig:** 125 g Filoteig (5 Blätter 30 x 30 cm) oder 1 Blätterteig, Olivenöl zum Bestreichen des Filoteiges

**Fülle:** 250 g Lauch, 250 g Ricotta, 50 g Pecorino, 1 Ei, 1 Knoblauchzehe, 1 Schuss Weißwein, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Andünsten, Samen (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam...) zum Bestreuen

Lauch in Ringe schneiden, Pecorino reiben, Knoblauch fein hacken. Lauch in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit verdampfen lassen, Topf von der Platte ziehen und etwas abkühlen lassen. Lauch, Ricotta, Pecorino, Knoblauch und Ei vermengen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In die Mitte der Teig-Rechtecke die Füllung verteilen, die vier Ecken jedes Teig-Rechtecks hineinklappen, sodass eine Tasche entsteht, mit Samen bestreuen, auf einem Backblech (Backpapier) im vorgeheizten Rohr bei 200°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.

### Erbsensuppe mit Karfiol und gebratenen Speck-Scheiben

Rezept für 4 Personen

**Erbsensuppe:** 500 ml Gemüsebrühe, 300 g junge Erbsen (tiefgekühlt), 150 ml Sauerrahm, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, 1 Prise Cayennepfeffer, Salz, frische Petersilie zum Garnieren

**Karfiol:** 250 g Karfiol-Röschen, 3 EL gutes Öl, 2 EL heller Obstessig, Salz

**Speck:** 8 Scheiben Schinkenspeck

**Erbsensuppe:** Erbsen auftauen und abtropfen lassen. Alle Zutaten der Suppe fein pürieren. Erbsensuppe kann kalt und warm serviert werden. Marinierte Karfiol-Röschen in die Suppe einlegen, mit den kross gebratenen Speck-Scheiben und Petersilie dekorativ anrichten.

**Karfiol:** Karfiol-Röschen bissfest garen, mit den restlichen Zutaten marinieren.

**Speck:** Speckscheiben ohne Fett in einer Pfanne braten.