

2024
KW 40

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 grüner Blattsalat, 1 Broccoli,
1 Hokkaido, 1 Pastinake, 1 kg
rotschalige Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Zuckerhut, 1 weiches Kraut,
1 Broccoli, 1 kg rotschalige
Kartoffeln, 1 Hokkaido, 1 Sellerie,
3 Zwiebeln

Familienkiste:

1 Zuckerhut, 1 grüner Blattsalat,
1 weiches Kraut, 1 Broccoli,
1 Hokkaido, 1 kg rotschalige
Kartoffeln, 1 Sellerie, 7 Zwiebeln,
1 Bund Schnittlauch

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Die rotschaligen Kartoffeln sind nun bereits schalenfest und somit auch gut lagerfähig. Der Geschmack ist **feinnussig und die Farbe gelbfleischig**, eine echte Qualitätsknolle! In jeder Gemüsekiste sind diesmal auch die "Rotschaligen" dabei. In der kommenden Woche können wir Ihnen diese als Zusatzkiste mit 10 kg Inhalt anbieten. Weiters besteht für nächste Woche zudem die Möglichkeit, Tiroler Feldzwiebel (4 kg) und Rohnen (5 kg) auf Vorrat zu legen. **Vielen Dank für die zahlreiche Retournierung des Leergutes!**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Vorschau Zusatzkisten

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
	Karotten (5 kg)	€ 12,40
KW 46	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 26,68
	Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 12,60
KW 47	Äpfel (3 kg Jonagold/7 kg Topaz)	€ 26,68
	Lagerkiste groß *	€ 19,25
	Kochbuch "Gschicht'n & Rezepte"	€ 29,90

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg **rotschalige** Kartoffeln
Preis: € 16,60 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Feldzwiebeln

4 kg Tiroler Feldzwiebeln
Preis: € 12,60 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Rohnen

5 kg Rohnen
Preis: € 13,50 inkl. MwSt.

KW 41: 09.-11.10.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 08.10.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

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

Quetschkartoffeln mit Käse überbacken

Rezept für 4 Personen • 1 kg rotschalige Kartoffeln, 70 g geriebener Parmesan, 5 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Chilischote nach Belieben, 1 Prise Paprikapulver edelsüß, ½ Bund Petersilie, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Rotschalige Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, nebeneinander auf ein Backblech (Backpapier) legen, mit der Handkante plattdrücken. Knoblauchzehen, Petersilie und nach Belieben Chilischote fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, ggf. Chilischote, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Kartoffeln mit dem Großteil der Marinade bestreichen, mit Parmesan bestreuen, bei 220°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit der restlichen Marinade bestreichen, mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passt entweder eine Gemüsebeilage sowie Dips aus Topfen, Joghurt oder Sauerrahm.

Mini-Kürbis-Burgerbrötchen mit Gemüselaiichen

Rezept für 10 Mini-Burger

Mini-Kürbis-Burgerbrötchen: 220 g Kürbis, 500 g Mehl, 180 ml lauwarmes Wasser, 4 EL lauwarmer Milch, 60 g weiche Butter, 40 g Zucker, 1 Ei, 2 TL Trockenhefe (oder 1 Würfel frische Hefe), 1,5 TL Salz, 10 Kürbiskerne für die Garnitur

Kürbis in grobe Würfel schneiden, weichkochen und pürieren, beiseitestellen. Lauwarmes Wasser mit angewärmter Milch, Hefe und Zucker verrühren und 5 Minuten rasten lassen, Kürbispüree untermischen. Mehl mit Salz vermengen und mit der Butter und dem Ei zur Hefe-Kürbis-Masse geben. 5 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten und anschließend für 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleichgroße Stücke teilen, jeweils zu glatten Kugeln rollen, mit einem Küchengarn in „Kürbisform“ binden (überkreuzen und drehen, bis 8 Abschnitte entstanden sind) und Garn gut verknoten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals für 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C Heißluft für 15 bis 20 Minuten backen. Jedes Brötchen mit einem Kürbiskern in der Mitte garnieren.

Gemüselaiichen: 700 g Gemüse (Karotten, Kohlrabi, Kürbis, Sellerie, Pastinake...), 1 Knoblauchzehe, 2 EL Maisstärke, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll frische Kräuter gehackt, Öl zum Braten • Gemüse bei Bedarf schälen, grob reiben. Knoblauchzehe fein hacken. Alle Zutaten der Gemüselaiichen vermengen, in heißem Öl knusprig braten.

Burger: Mayonnaise, Salatblätter, nach Wunsch 10 gebratene Bauchspeckstreifen • Mini-Kürbis-Burgerbrötchen in Boden und Deckel halbieren, mit Mayonnaise bestreichen, mit Salatblättern, Gemüselaiichen und nach Wunsch mit gebratenen Bauchspeckstreifen belegen.