

2024
KW 42

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 Endivie, 1 weiches Kraut, 25 dag Spinat, 1 Bund Radieschen, 5 Karotten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Endivie, 10 dag Kresse, 40 dag Spinat, 1 Karfiol, 1 Sellerie, 1 Kohlrabi, 1 Bund Radieschen

Familienkiste:

1 Endivie, 1 Blattsalat, 10 dag Kresse, 1 Broccoli, 1 weiches Kraut, 1 Bund Mangold, 1 Sellerie, 1 Kohlrabi, 1 Bund Radieschen

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Herbstweißkraut ist normalerweise in den Blattlagen sehr dicht und hart gewachsen. Vor Jahren hatten unsere Landwirte die Idee, das eher schnellwachsende Frühkraut erst im Sommer anzubauen. Somit **haben wir jetzt ein weiches, lockeres und sehr feinkrenschmeckendes Frühjahrskraut**, mitten im Herbst. Kühl gelagert, ist es locker ein Monat haltbar.

Empfehlung: Alle Liebhaber der **alten Apfelsorte Boskoop** haben heuer noch zweimal die Möglichkeit, eine Zusatzkiste zu bestellen. Boskoop ist eine der Vitamin C reichsten Sorten, gut lagerfähig und aufgrund der Fruchtsäure ideal für Apfelstrudel, Kompotte, Apfelmus und belegte Kuchen.

Der besondere Apfelsaft-Cuvée von der Familie Giner ist eine bis ins Detail ausgewogene Pressung unterschiedlichster Sorten. Das Spiel der Fruchtaromen und Säuren ist außerordentlich. Die Lieferung der 10 l Einheit im Vakuumbbeutel mit Zapfhahn ist für die KW 45 (6.-8. November) geplant.

Information für die **Zusatzkiste Äpfel Gala und Topaz** in dieser Woche: Gala ist durchgehend rot gefärbt, die Sorte Topaz ist heller in der Rotfärbung mit Gelbanteilen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Äpfel

10 kg Boskoop

Preis: € 26,68 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg mehlig Kartoffeln

Preis: € 16,60 inkl. MwSt.

KW 43: 23.-25.10.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 22.10.2024, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 44	Lagerkartoffeln Anuschka (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
KW 48	Lagerkartoffeln Anuschka (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 Anuschka (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

Spinat- (Mangold-) Auflauf mit Schinken und Kartoffelpüree-Haube

Rezept für 1 Auflaufform

Kartoffelpüree: 1 kg mehlig Kartoffeln, 125 ml Rahm, 125 ml Milch, 50 g Butter, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, 1 Prise Salz

Spinat (Mangold): 250 g Spinat (Mangold), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Öl, Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sonstiges: 100 g Schinken, 50 g geriebener Käse, 4 Eier, krause Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln kochen, schälen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Butter zerlassen und überkühlen lassen. Kartoffelmasse mit zerlassener Butter, Rahm, Milch, Muskatnuss und Salz vermengen und beiseite stellen.

Spinat (oder Mangold) waschen, grob schneiden (Mangoldstiele in feine Streifen schneiden), Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Spinat (Mangold und Stiele) zugeben und dünsten, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Schinken fein würfeln. Auflaufform mit Spinat (Mangold) befüllen, Schinken darauf verteilen, Kartoffelpüree gleichmäßig aufstreichen und mit einem Löffel 4 Mulden eindrücken. Eier aufschlagen und jeweils in die Mulden geben, mit Käse bestreuen und bei 200°C Heißluft im vorgeheizten Rohr 20 Minuten backen. Mit Petersilie garniert servieren.

Weißkraut-Karotten-Salat aus dem Glas

kann portionsweise entnommen werden

600 g Weißkraut, 400 g Karotten, 1 Zwiebel (immer frisch dazugeben), 1 Knoblauchzehe, 6 EL Obstessig, 2 EL Honig, 2 EL gehackte Petersilie, 2 TL Salz, Pfeffer, Sauerrahm nach Belieben

Weißkraut fein schneiden, Karotten fein raspeln. Honig mäßig erwärmen, mit Obstessig, Salz, Pfeffer und Petersilie vermengen, mit Weißkraut und Karotten gut mischen, in ein gut verschließbares Glas mit Deckel füllen. In den nächsten drei Stunden den Salat im Glas öfters durchschütteln. Im Kühlschrank ist der Salat im Glas einige Zeit haltbar (immer wieder mal durchschütteln). Weißkraut-Karotten-Salat portionsweise entnehmen, mit fein geschnittenem Zwiebel, fein gehacktem Knoblauch und Sauerrahm anrichten.