

2024
KW 42

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 Zuckerhut, 1 weiches Kraut,
1 Karfiol, 1 Lauch, 5 Karotten

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Chinakohl, 1 roter Eichblattsalat,
1 weiches Kraut, 1 Karfiol,
1 Pastinake, 1 Kohlrabi, 1 Bund
Karotten

Familienkiste:

1 Chinakohl, 1 roter Eichblattsalat,
1 weiches Kraut, 1 Karfiol, 1 Pa-
stinake, 2 Kohlrabi, 1 Melanzani,
1 Paprika, 1 Bund Karotten

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 fein-krenschmeckendes 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 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
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

Karfiol-Kartoffel- Bällchen zu Weißkraut-Karotten-Salat

Rezept für 4 Personen

Karfiol-Kartoffel- Bällchen: 450 g Karfiol, 250 g mehlig Kartoffeln, 100 g roter Paprika, 100 g Zwiebel, 100 g würziger Hartkäse, 1 Ei, 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll frische Kräuter, Sesam zum Bestreuen, Öl zum Braten

Karfiol in Röschen teilen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Karfiol-Röschen und Kartoffelwürfel in Salzwasser weichkochen, abseihen, beides vermengen, mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Paprika, Zwiebel und Hartkäse in kleine Würfel schneiden, Kräuter fein hacken. Karfiol-Masse mit Paprika, Zwiebel, Hartkäse, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Kräutern vermengen, durchziehen lassen, Bällchen formen, in Sesam wälzen, ein wenig flach drücken, in Öl rundherum knusprig braten.

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.

Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Blauschimmelkäse und Walnüssen

Rezept für 4 Personen

500 ml Gemüsebrühe, 250 ml Milch, 250 g mehlig Kartoffeln, 150 g Pastinake, 100 g Zwiebel, 100 g Blauschimmelkäse, 2 EL Butter, 2 EL Walnusskerne, 1 TL Majoran, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Schnittlauch

Kartoffel und Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Schnittlauch fein, Walnusskerne grob hacken. Blauschimmelkäse zerbröckeln. Zwiebel in Butter anschwitzen, Kartoffel, Pastinaken und Majoran zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen, Gemüse weichkochen, Suppe pürieren, Milch zugießen, ankochen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, mit Blauschimmelkäse, Walnüssen und Schnittlauch anrichten. Dazu passen auch in Butter geröstete Semmelwürfel.