

2024
KW 43

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 Vogerlsalat, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Hokkaido, 1 Pastinake, 1 Stange Sprossenkohl

Gemüsekiste:

1 Zuckerhut, 1 Radicchio, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Hokkaido, 1 Kohlrabi, 5 Zwiebeln, 1 Stange Sprossenkohl

Familienkiste:

1 Zuckerhut, 1 Radicchio, 10 dag Vogerlsalat, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Hokkaido, 2 Kohlrabi, ¾ kg Zwiebeln, 1 Stange Sprossenkohl

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Sprossenkohl ist eine jener Gemüsesorten, wo sich die Geister scheiden, ob es in die Kategorie "weniger beliebt" oder das "ganz Gute" einzuordnen ist. Wir würden Ihnen empfehlen, sich mit diesem wertvollen Gemüse durchaus mutig, auf einige nicht klassische Zubereitungsmethoden heranzuwagen. In unserer Rezeptesammlung finden Sie zum Beispiel "**Sprossenkohl in Honig-Balsamico-Marinade**" oder "**Ofenkartoffel mit Sprossenkohl mit Kürbis vom Blech**". Sie erhalten Sprossenkohl, so wie er am Acker wächst, auf der Stange geerntet.

Achtung: Nächste Woche ist Allerheiligen! Sollte für Sie der Freitag Ihr Zustelltag sein, dann werden Sie ganz normal und wie gewohnt bedient.

Zusatzkisten: Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln sind bereits schalenfest und sehr gut lagerfähig.

Vielen Dank für die Rückgabe des Leergutes!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Lagerkartoffeln

10 kg Ditta

Preis: € 16,60 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Lagerkiste klein

3 kg Karotten, 2 kg Rohnen

Preis: € 14,20 inkl. MwSt.

KW 44: 30.10-01.11.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 29.10.2024, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

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

Sprossenkohl-Debreziner-Gulasch

Rezept für 4 Personen

800 g Sprossenkohl, 375 ml Gemüsebrühe, 4 Debreziner, 4 EL Sauerrahm, 2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Speisestärke, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Paprikapulver edelsüß, Chilipulver nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Andünsten

Sprossenkohl putzen, in wenig Salzwasser bissfest garen (15 Minuten). Debreziner in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zwiebel in Butter anrösten, Debreziner und Knoblauch kurz mitrösten, Speisestärke, Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, mit Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen und eindicken lassen, Sprossenkohl zugeben, mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen, von der Platte ziehen, Sauerrahm zügig einrühren, mit Kartoffeln servieren.

Majoran-Kartoffeln aus dem Ofen mit Eiernuss

Rezept für 4 Personen als Beilage

800 g Kartoffeln, 250 ml Rahm, 100 g Speck, 2 Dotter, 1 EL Majoran, Salz, Pfeffer, Butter für die Form

Kartoffel kochen (nicht zu weich!), schälen, in dickere Scheiben, Speck fein würfelig schneiden. Rahm mit Dotter und Majoran verrühren. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten, Kartoffeln einschichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speck bestreuen, mit dem Eier-Rahm-Gemisch übergießen, 30 Minuten im Rohr bei 180°C backen.