

2024
KW 46

Josef 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 Chinakohl, 1 Romana,
1 Bund Radieschen, 1 Stange
Sprossenkohl, 1 Hokkaido

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Chinakohl, 1 roter Blattsalat,
1 Bund Radieschen, 1 kg
rotschalige Kartoffeln, 1 Stange
Sprossenkohl, 1 Hokkaido oder
Butternusskürbis, 1 Broccoli

Familienkiste:

1 Chinakohl, 1 roter Blattsalat,
2 Bund Radieschen, 1 kg
rotschalige Kartoffeln, 1 Stange
Sprossenkohl, 1 Butternusskürbis,
¾ kg Zwiebeln, 2 große Rohnen

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Das Gemüsekistenjahr geht langsam zu Ende, **die letzte Zustellung im heurigen Jahr erhalten Sie in der KW 48** (27.-29. November 2024).

Wir alle machen uns bereits Gedanken, welches Präsent wir unseren Lieben, Freunden und Bekannten zum Weihnachtsfest schenken können. **Um Ihnen eine Idee dazu in die Hand zu geben**, bieten wir folgendes Angebot für die kommende Woche, KW 47 (20.-22. November 2024) und die letzte Lieferwoche, KW 48 (27.-29. November 2024) an...

Zusatzbestellung "Weihnachtspackerl", bestehend aus einem Gutschein für eine Tiroler Gemüsekiste und dem Kochbuch "G'schichtn & Rezepte" mit über 200 Seiten an köstlichen Saisongerichten. Der Sonderpreis für dieses Angebot, mit dem Sie sicher viel Freude bereiten werden, beträgt € 39,90. Die Zustellung erfolgt mit der Lieferung Ihrer Tiroler Gemüsekiste!

Leergut: Sollten Sie noch gesammeltes Leergut im Keller stehen haben, nehmen wir dies noch sehr gerne retour. Jeder wiederverwertbare Karton braucht von den Landwirten nicht gekauft zu werden und spart wertvolle Ressourcen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Äpfel

3 kg Jonagold & 7 kg Topaz
Preis: € 26,68 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Lagerkiste groß

3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1 Sellerie, 1-2
Pastinaken, 1 großer Chinakohl
Preis: € 19,25 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Weihnachtspackerl

Gutschein für 1 Gemüsekiste &
1 Kochbuch "G'schichtn & Rezepte"
Preis: € 39,90 inkl. MwSt.

KW 47: 20.-22.11.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 19.11.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 48	Lagerkartoffeln Evita (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
	Weihnachtspackerl (Gutschein & Kochbuch)	€ 39,90
KW 03	Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz)	€ 26,68
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
KW 06	Lagerkartoffeln Evita (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60

Winterkisten 2025

KW 03 15.-17.01.2025

KW 06 05.-07.02.2025

REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter www.tiroler.gemuesekiste.at

Sprossenkohl-Speck-Spieße

Rezept für 2 Personen als Beilage

400 g Sprossenkohl, 60 ml Gemüsebrühe, 8 Scheiben Bauchspeck, 1 Schuss trockener Weißwein, Salz, ½ TL Pfefferkörner, 1 EL Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

Kohlsprossen putzen, auf 8 Holzspieße mit je einer Scheibe Speck stecken. Jede Sprosse spiral- bzw. wellenförmig mit Speck umwickeln, dabei den Speck mit aufspießen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spieße rundherum anbraten und anschließend mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen, 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen, mit Salz und grob zerstoßenem Pfeffer würzen.

Kürbis mit Schinken und Parmesan auf Vogersalat

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

800 g Kürbis, 100 g Vogersalat, 12 Scheiben Schinkenspeck (dünn), 1 Stück Parmesan zum Hobeln, Balsamico-Essig

Sauce: 100 g Butter, 80 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Salbei (frisch oder getrocknet), Salz, Pfeffer aus der Mühle

Backrohr auf 180°C vorheizen. Knoblauch fein hacken. Kürbis schälen, entkernen, in 12 Spalten schneiden, 6-8 Minuten in kochendes Salzwasser geben, vorsichtig herausnehmen, damit nichts zerbricht. Die etwas abgekühlten Spalten in Schinken einwickeln, nebeneinander in eine Auflaufform legen. Für die Sauce Butter mit Olivenöl erwärmen, Knoblauch, Salz und Salbei zugeben und über die Kürbisspalten gießen, diese im Rohr etwa 15 Minuten backen (Kürbis soll weich sein aber nicht zerfallen). Vogersalat waschen, trockenschleudern und auf Tellern anrichten, darauf die etwas abgekühlten Kürbisspalten legen, mit grob gehobelten Parmesanspänen bestreuen, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit Balsamico-Essig marinieren. Dazu passt knuspriges Weißbrot oder ein Ciabatta.