

2022
KW 33

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 Blattsalat, 4 Tomaten,
1 Bierrettich, 5 Karotten,
1 Stangensellerie

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 4 Tomaten,
1 Bierrettich, 1 Bund Jungzwiebel,
1 Bund Radieschen, 5 Karotten,
1 kg Frühkartoffeln

Familienkiste:

2 Blattsalate, ¾ kg Tomaten,
1 Bierrettich, 1 Frühlkraut,
7 Karotten, 2 Knollen Knoblauch,
1 Paprika

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Vorschau Zusatzkisten 2022/2023

KW 35	31.8.-2.9.2022	Kartoffeln mehlig (10 kg) Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 14,40 € 10,80
KW 36	07.-09.09.2022	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 14,40
KW 37	14.-16.09.2022	Äpfel (8-8,5 kg Gala) & Birnen (1,5-2 kg Williams)	€ 24,40
KW 38	21.-23.09.2022	Äpfel (je 5 kg Gala & Elstar)	€ 24,40
KW 39	28.-30.09.2022	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 40	05.-07.10.2022	Äpfel (6 kg Elstar & 4 kg Freiherr v. Hallberg)	€ 24,40
KW 41	12.-14.10.2022	Äpfel (je 5 kg Boskoop & Jonagold)	€ 24,40
KW 42	19.-21.10.2022	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 14,40
KW 43	26.-28.10.2022	Äpfel (je 5 kg Gala & Topaz) Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 24,40 € 14,40
KW 44	02.-04.11.2022	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 45	09.-11.11.2022	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 24,40
KW 46	16.-18.11.2022	Apfelsaft (10 l)	€ 28,40
KW 47	23.-25.11.2022	Äpfel (3 kg Jonagold & 7 kg Topaz)	€ 24,40
KW 48	30.11.-2.12.2022	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40
KW 04	25.-27.01.2023	Äpfel (6-7 kg Topaz & 3-4 kg Rubinella)	€ 24,40
KW 08	22.-24.02.2023	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 14,40

Zusatzkiste: Zwetschken

3 kg Zwetschken
Preis: € 13,35 inkl. MwSt.

KW 34: 24.-26.08.2022

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 23.08.2022, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Werte Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Links sehen Sie die geplante Übersicht, für wann welche Zusatzkisten bestellt werden können. In der kommenden Woche erhalten Sie bei Bedarf noch einmal die schmackhaften heimischen Zwetschken, in der Woche darauf stehen uns bereits die "mehligten Kartoffeln" als Zusatz zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit ... und bleiben Sie gesund!
Ihre Gemüsebauern und das Team der
Tiroler Gemüsekiste

REZEPTE

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

Bierrettich mit Tiroler Graukäse, mariniert

Rezept für 2 Personen als Snack oder Vorspeise

200 g Tiroler Graukäse, 150 g Bierrettich, 2 mittelgroße Tomaten, 2 hart gekochte Eier, 2 Scheiben Schwarzbrot, frischer Schnittlauch fein gehackt, Butter zum Rösten

Bierrettich schälen, fein hobeln, auf Tellern anrichten, leicht salzen. Graukäse, Tomaten und Eier in Würfel schneiden, auf dem Rettich verteilen, mit der Marinade beträufeln. Schwarzbrot in Würfel schneiden, in Butter knusprig rösten, zusammen mit dem Schnittlauch darüberstreuen.

Marinade: 4 EL helles Öl, 2 EL Apfelessig, 1 TL süßer Senf, Kümmel und Knoblauch (fein gehackt) nach Belieben, Salz, frisch gemahlener Pfeffer • alle Zutaten verrühren.

Katalanische Tomaten-Paprika-Sauce (Ro-mes-co-Sauce) mit Ofenkartoffeln

Rezept für 4 Personen

Tomaten-Paprika-Sauce: 4 Tomaten (500 g), 3 rote Paprika, 2 Knoblauchzehe, 70 g weiße Mandeln (ohne Haut), 2 EL Tomatenmark, 4 EL Olivenöl, 1-2 EL Weißweinessig, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Backrohr auf 230°C vorheizen. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech (Backpapier) legen. Tomaten und geschälte Knoblauchzehe dazulegen, 15 Minuten im Backrohr rösten (Paprikahaut wird schwarz), herausnehmen und abkühlen lassen. Die verbrannte Haut der Paprika mit den Fingern ablösen, Tomaten häuten. Paprika- und Tomaten-Fruchtfleisch mit allen restlichen Zutaten pürieren (Mixer oder Pürierstab).

Ofenkartoffeln: 4 große Kartoffeln, Olivenöl zum Bestreichen, 4 Rosmarin-Zweige, Salz

Kartoffeln waschen, halbieren, Oberflächen rautenförmig einschneiden (nicht durchschneiden), mit Olivenöl bestreichen, mit Rosmarin-Nadeln und Salz bestreuen, im Rohr 30 Minuten knusprig braten, zusammen mit der Romesco-Sauce servieren.