

2023
KW 35

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 Salat, 5 Tomaten, 2 Zucchini,
5 Karotten, 1 Hokkaido

Gemüsekiste:

1 Salat, 5 Tomaten, 1 Paprika,
30 dag Bohnen, 2 Zuckermais-
kolben, 5 Karotten, 1 Fenchel

Familienkiste:

1 Salat, 5 Tomaten, 1 Melanzani,
2 Lauch, 1 Karfiol, 2 Zuckermais-
kolben, 5 Karotten, 1 Fenchel

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In der kommenden Woche erhalten Sie bei Bedarf erstmals die **vorwiegend festkochenden Kartoffeln**. Unsere Landwirte bauen **gelbfleischige und geschmackvolle Sorten** an, welche bereits schalenfester und auch lagerfähig sind. Für die Wintereinlagerung empfehlen wir Ihnen unsere Angebote bei den Lieferterminen ab Mitte Oktober.

Vorschau Zusatzkisten

KW 37	13.-15.09.2023	Äpfel & Birnen (10 kg, ca. 8,5:1,5)	€ 25,88
KW 38	20.-22.09.2023	Äpfel Gala/Elstar (10 kg)	€ 25,88
KW 39	27.-29.09.2023	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 40	04.-06.10.2023	Äpfel Ladina/Hallberg (10 kg)	€ 25,88
KW 41	11.-13.10.2023	Äpfel Elstar/Jonagold/Ladina (10 kg)	€ 25,88
KW 42	18.-20.10.2023	Rotschalige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 43	25.-27.10.2023	Äpfel Gala/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 43	25.-27.10.2023	Mehlige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 44	01.-03.11.2023	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 45	08.-10.11.2023	Äpfel Boskoop (10 kg)	€ 25,88
KW 46	15.-17.11.2023	Apfelsaft (10 l)	€ 29,75
KW 47	22.-24.11.2023	Äpfel Jonagold/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 48	29.11.-01.12.2023	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
Preis: € 16,28 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Zwiebeln

4 kg Tiroler Feldzwiebeln
Preis: € 11,74 inkl. MwSt.

KW 36: 06.-08.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 05.09.2023, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau: Gegen Ende dieser Woche beginnt bei der Familie Giner, den Apfelbauern, die erste Apfel und Birnenernte. Für die KW 37 (13.-15.9.) können wir Sie **einmalig mit der erntefrischen, geschmackigen Apfelsorte Gala, kombiniert mit ca. 1,5 kg Williamsbirne bedienen**.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

REZEPTE

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

Zuckermaiskolben mit Speck aus der Pfanne

Rezept für 2 Personen, als Beilage zu Gegrilltem

2 Zuckermaiskolben, 50 g Speckwürfel, 5 Schalotten-Zwiebeln (ersatzweise 5 kleine Zwiebeln), Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie, Butterschmalz zum Anbraten

Zuckermaiskolben in Salzwasser weichkochen (mindestens 30 Minuten), von den Kolben der Länge nach Stücke abschneiden (Späne). Schalotten der Länge nach vierteln, Petersilie fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel, Schalotten-Viertel und Zuckermais-Späne kräftig braten, bis alles Farbe angenommen hat, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreut servieren.

Sommerliche Galette mit Tomaten

Rezept für 1 Galette

Germteig: 150 g Mehl, 80 ml lauwarmes Wasser, 15 g Tomatenmark, 3 g Trocken-Germ, 1 Prise Zucker, Salz, Olivenöl zum Bestreichen

Alle trockenen Zutaten vermengen. Wasser und Tomatenmark verrühren, mit den trockenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt aufgehen lassen. Teig kreisförmig ausrollen, mit Olivenöl bestreichen, dicht mit Tomaten- und Zwiebel-Scheiben belegen, dabei einen 2-fingerbreiten Rand lassen. Tomaten und Zwiebel mit Salz (und Peperoncino) würzen. Galette falten, dabei den Teig-Rand überlappend nach innenklappen. Galette nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bei 180 °C 25 Minuten backen, herausnehmen, mit Olivenöl beträufeln, mit frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Belag: 3-5 Tomaten je nach Größe, 1 rote Zwiebel, Salz, Olivenöl zum Beträufeln, frische mediterrane Kräuter, Peperoncino nach Belieben
Tomaten und Zwiebel in Scheiben schneiden, Kräuter hacken.