

2023
KW 36

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, 1 Frühlkraut, 5 Tomaten,
1 Lauch, 1 Melanzani

Gemüsekiste:

1 Salat, 1 Bund Jungzwiebel,
5 Tomaten, 1 Stangensellerie,
2 Zucchini, 1 Lauch, 1 Melanzani

Familienkiste:

2 Salate, 5 Tomaten, 2 Paprika,
1 Bund Mangold, 2 Zucchini,
2 Fenchel, 1 Bund Petersilie

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Die **Apfelernte hat bei Traumwetter begonnen** und die derzeitige Qualität ist kaum mehr zu überbieten. Die Sorte Gala stammt von unserem Obstbaubetrieb, Barbara und Thomas Giner und **ist selbstverständlich frisch vom Baum gepflückt**. Daher ist die Frucht knackig und besitzt ein aromatisches und ausgewogenes Verhältnis an Säure und Frucht!

Vorschau Zusatzkisten

KW 38	20.-22.09.2023	Äpfel Gala/Elstar (10 kg)	€ 25,88
KW 39	27.-29.09.2023	Kartoffeln Ditta (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 Ditta (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 Ditta (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 15,88

Zusatzkiste: Äpfel & Birnen

10 kg Äpfel & Birnen gemischt (ca. 8,5 kg Gala und ca. 1,5 kg Williams)

Preis: € 25,88 inkl. MwSt.

KW 37: 13.-15.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 12.09.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.



Eben ein idealer Jausenapfel, so wie die Sorte Elstar, die dann in der Woche darauf (KW 38) folgt.

Verfeinert wird die nächstwöchige Zusatzkiste mit ca. 1,5 kg Williamsbirne.

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

Sizilianisches Schmorgemüse

Rezept für 4 Personen (als Vorspeise mit Weißbrot oder als Beilage zu Pasta)

500 g Tomaten, 300 g Melanzani, 3 Stangen vom Stangensellerie, 150 ml Gemüsebrühe, 10 Oliven oder Kapern, 4 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 2 EL Pinienkerne, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Handvoll frische Kräuter der Saison, 2 EL gereifter Balsamico-Essig

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und häuten, Tomaten und Melanzani klein würfelig, Stangensellerie in Scheiben schneiden. Knoblauch, Zwiebel und Kräuter fein hacken. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne bräunen und beiseitestellen. Olivenöl erhitzen, Zwiebel hell anbraten, Melanzaniwürfel mitbraten, unter Rühren einige Minuten weiterbraten, bis die Melanzani glasig werden. Stangensellerie zugeben und kurz mitbraten, Tomaten und Knoblauch hinzufügen, mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Oliven oder Kapern zugeben, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Sobald die Melanzaniwürfel anfangen zu zerfallen, ist die Garzeit zu Ende. Mit Balsamico-Essig ablöschen, mit Kräutern und Pinienkernen bestreut servieren.

Lauwarmer Tomatensalat mit gebratenen Fenchelstreifen

Rezept für 2 Personen (Snack, leichtes Abendessen)

250 g kleine Tomaten, 1 größere Fenchelknolle, 4 Salbeiblätter, 4 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico-Essig, Salz, grob gemahlener Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Basilikum-Blätter (ersatzweise Salbeiblätter oder Petersilie)

Fenchel-Knolle in dünne Streifen oder Spalten schneiden, in Olivenöl langsam 20 Minuten braten (der Fenchel soll weich sein), Pfanne von der Platte ziehen. Tomaten je nach Größe in Spalten schneiden oder halbieren, zum noch heißen Fenchel geben, mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer marinieren. Tomaten-Fenchel-Salat auf 2 Tellern anrichten, mit Basilikum-Blätter bestreuen, mit knusprigem Weißbrot servieren.