

2023
KW 38

Hannes 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 grüner Eichblattsalat, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Bund Jungzwiebeln, 1 Zucchini, 1 Radicchio, 1 Knoblauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 1 grüner Eichblattsalat, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Bund Jungzwiebeln, 1 Karfiol, 40 dag Spinat, 1 Paprika

Familienkiste:

1 grüner Eichblattsalat, 1 Lollo Bionda, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Bund Jungzwiebeln, 1 Karfiol, 60 dag Spinat, 2 Knoblauch, 7 Karotten

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Im letztem Jahr hat es vereinzelt Anfragen bezüglich **größerer Mengen an Sauerkraut** gegeben. Wir hatten einen Testlauf mit 4 kg Kübeln, die mit Begeisterung von jenen bewertet wurden, die eine solche Menge haben wollten. Vom kleinen Bauernhof des **Martin Feistmantl, wo seit Generationen die Tradition des "Sauerkraut Einschneidens" gepflegt wird**, erhalten wir in Zukunft eine entsprechende Menge, die wir geschätzt und bei ihm vorbestellt haben.

Vorschau Zusatzkisten

KW 40	04.-06.10.2023	Äpfel Ladina/Hallberg (10 kg)	€ 25,88
KW 41	11.-13.10.2023	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,20
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 Bernina (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 Bernina (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Bernina (10 kg)	€ 15,88

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg Bernina, vorwiegend festkochend
Preis: € 15,88 inkl. MwSt.

KW 39: 27.-29.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 26.09.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.



Wir können Ihnen aus diesem Grund bereits für die KW 41 (11.10.-13.10.) ein erstes Mal die **"Zusatzkiste" Sauerkraut** im Kübel mit 4 kg Inhalt anbieten. Der Preis dafür beträgt € 14,20 inkl. MwSt. und Sie können ab sofort vorbestellen, solange der Vorrat reicht. Die weiteren Liefertermine werden noch bekannt gegeben.

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

Blatt- und Kartoffelsalat mit Kräuter-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

400 g Kartoffeln, 4 Handvoll Blattsalat (bunt gemischt), 4 hart gekochte Eier, 1 Bund Radieschen, 1 kleiner Bund Jungzwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 8 EL Olivenöl, 4 EL Apfelessig, 4 EL Gemüsebrühe, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Kapern, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer, 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum,...)

Kartoffelsalat: Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen, in dünne Scheiben, Eier in Spalten schneiden. Radieschen blättrig, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch und Kapern (bei Bedarf - je nach Größe) fein hacken. Kartoffeln mit Jungzwiebeln, heißer Gemüsesuppe, 3 EL Olivenöl und 2 EL Apfelessig vermengen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, durchziehen lassen.

Blattsalate: Salate waschen, in mundgerechte Stücke zerpfücken.

Kräuter-Vinaigrette: 5 EL Olivenöl, 2 EL Apfelessig, Knoblauch, Kapern, Zitronensaft und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Marinierten Kartoffelsalat, Blattsalat, Radieschen und Eier portionsweise anrichten, erst bei Tisch mit der Kräuter-Vinaigrette beträufeln. Dazu passt ein Knoblauchbrot.

Bandnudeln mit Blattspinat und Schafskäse (Feta)

Rezept für 4 Personen

600 g Blattspinat, 400 g Bandnudeln, 100 g Zwiebel, 100 g Schafskäse (Feta), 2 Knoblauchzehen, 2 EL Pinienkerne, 2 TL getrocknete italienische Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Andünsten

Nudeln al dente kochen. Blattspinat waschen, gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zwiebel in Öl glasig dünsten, Knoblauch, Pinienkerne und getrockneten Kräuter mitrösten, Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, gut durchmischen, Flüssigkeit einkochen (oder abgießen), mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln und Blattspinat vermengen, auf Tellern anrichten. Schafskäse zerbröseln, auf der Pasta verteilen, sofort servieren.