

2024
KW 34

Romed Puelacher



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 Broccoli, 2 Zuckermais,
4 Zwiebel

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 1 Radicchio,
5 Tomaten, 1 Broccoli, 40 dag
grüne Bohnen, 4 Zwiebel, 1 Bund
Petersilie krause

Familienkiste:

1 Eissalat, 1 Blattsalat, 1 Salat-
gurke, 6 Tomaten, 1 Melanzani,
2 Paprika, 2 Zuckermais, 1 Bund
Mangold, 5 Zwiebel

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Im heurigen Jahr beginnt witterungsbedingt die Apfel- und Birnenernte etwas früher wie gewohnt. Übernächste Woche (KW 36) starten wir mit der saftigen und knackigen Jausen-Apfelsorte Gala.

Sehr wichtige Information: Die Äpfel von der Familie Giner sind frisch vom Baum geerntet.

Sie erhalten von uns immer und ausnahmslos "baumfallende" Qualität und niemals überlagerte Ware vom letzten Jahr!

Ca. 1,5 kg aromatische **Williamsbirnen** ergänzen die erste Zusatzkiste Äpfel.

Die Kartoffelpreise für die bereits schalenfesteren Lagerkartoffeln wurden von unseren Landwirten reduziert, womit wir Ihnen für diese gelbfleischigen Geschmackssorten einen sehr fairen Preis anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg Lagerkartoffeln Ditta
Preis: € 16,60 inkl. MwSt.

KW 34: 28.-30.08.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 27.08.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 36	Pilze (1,2 kg) Äpfel & Birnen (8,5 kg Gala/1,5 kg Williams)	€ 19,58 € 26,68
KW 37	Äpfel (4 kg Gala/6 kg Elstar) Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 26,68 € 12,60
KW 38	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg)	€ 16,60
KW 39	Äpfel (4 kg Ladina/6 kg Freiherr v. Hallberg) Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 26,68 € 14,20
KW 40	Äpfel (5 kg Elstar/5 kg Jonagold)	€ 26,68
KW 41	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 16,60
KW 42	Äpfel (5 kg Gala/5 kg Topaz) Sauerkraut (4 kg)	€ 26,68 € 14,60

KW 43	Äpfel (10 kg Boskoop) Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 26,68 € 16,60
KW 44	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg) Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 16,60 € 14,20
KW 45	Apfelsaft (10 l)	€ 30,65
KW 46	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 26,68
KW 47	Äpfel (3 kg Jonagold/7 kg Topaz) Lagerkiste groß *	€ 26,68 € 19,25
KW 48	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg) Sauerkraut (4 kg)	€ 16,60 € 14,60
KW 03	Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz) Sauerkraut (4 kg)	€ 26,68 € 14,60
KW 06	Lagerkartoffeln Ditta (10 kg) Sauerkraut (4 kg)	€ 16,60 € 14,60

* Lagerkiste groß: 3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1 Sellerie, 1-2 Pastinaken, 1 großer Chinakohl

REZEPTE

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

Zuckermaiskolben mit Chili-Hühnerkeulen aus dem Ofen

Rezept für 2 Personen

500 g Hühnerkeulen, 2 Zuckermaiskolben, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 1 EL Ahornsirup, 2 Zweige Rosmarin, 1 Chilischote, 1 kleines Stück Ingwer, Salz

Zuckermaiskolben schälen, Fäden entfernen, in leicht gesalzenem Wasser 45 Minuten garen, herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hühnerkeulen waschen, trockentupfen, salzen, auf das Blech legen. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ingwer fein hacken, Knoblauchzehen zerdrücken, Chilischote fein hacken. Für die Marinade Ingwer, Knoblauch, Chili, Olivenöl und Ahornsirup vermengen, über die Maiskolben und Hühnerkeulen gießen, im Rohr 30 Minuten braten, immer wieder mit Bratensaft übergießen. Kurz vor dem Ende mit Rosmarinzwiegen belegen und heiß servieren.

Melanzani-Caprese

Vorspeise für 4 Personen, low carb

1 kleine Melanzani, 2 große Tomaten, 1 große Kugel Mozzarella, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer grob gemahlen, 1 Handvoll Basilikum-Blätter, Olivenöl, Crema di Balsamico

Melanzani, Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden (möglichst gleich viele Scheiben), Knoblauch fein hacken. Melanzani-Scheiben mit Olivenöl bestreichen, im Rohr bei 200°C Umluft plus Grill von jeder Seite 10 Minuten bräunen, mit Salz und Knoblauch würzen. Melanzani-, Tomaten-, Mozzarella-Scheiben und Basilikum-Blätter in eine Form schichten, mit Salz und groben Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Crema di Balsamico beträufeln.