

2024
KW 39

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 Romanischer Salat, 1 Radicchio,
1 Sellerie mit Grün, 5 Karotten,
1 Lauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

2 Blattsalate, 1 Bund Radieschen,
5 Karotten, 30 dag grüne Bohnen,
1 Bund Jungzwiebel, 1 Sellerie mit
Grün

Familienkiste:

1 Eissalat, 1 Romanischer Salat,
2 Paprika, 1 Bund Radieschen,
8 Karotten, 1 Bund Mangold,
50 dag grüne Bohnen 1 Bund
Jungzwiebel

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Für die kommende Woche, KW 40 (2.-4.10.2024), können wir Ihnen ein **besonderes Schmankerl** anbieten. Die Familie Norz vom Surerhof, welche uns mit den herausragenden Qualitäten an Kirschen und Zwetschken bedient, produziert auch den **Williamsnektar**. Wer von Ihnen im März die Jubiläumskiste bestellt hat, weiß bereits wovon die Rede ist – eine naturtrübe Pressung aus der reifen Birne, die ein aromatisches Geschmackserlebnis auf den Gaumen zaubert, welches man kaum beschreiben kann. Das klingt zwar etwas hochtrabend aber wir haben diese Beschreibung genau so bestätigt bekommen. Zwei Flaschen mit je 0,75 l Inhalt können bis zum nächsten Dienstag, 12 Uhr, bestellt werden. **Zusätzliche Sonderkisten:** Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Anfragen folgende Zusatzkisten in Abstimmung mit unseren Landwirten anbieten: KW 41 (9.-11. Oktober) 5 kg **Rohnen**, KW 45 (6.-8. November) 5 kg **Karotten**, jeweils ungewaschen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Äpfel

5 kg Elstar & 5 kg Jonagold
Preis: € 26,68 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Birnennektar

2 x 0,75 l Williamsbirnen-Nektar
Preis: € 17,40 inkl. MwSt.

KW 40: 02.-04.10.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 01.10.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

| | | |
|-------|---|---------|
| KW 41 | Kartoffeln rotschalig (10 kg) | € 16,60 |
| | Tiroler Feldzwiebeln (4 kg) | € 12,60 |
| | Rohnen (5 kg) | € 13,50 |
| KW 42 | Äpfel (5 kg Gala/5 kg Topaz) | € 26,68 |
| | Sauerkraut (4 kg) | € 14,60 |
| KW 43 | Äpfel (10 kg Boskoop) | € 26,68 |
| | Kartoffeln mehlig (10 kg) | € 16,60 |
| KW 44 | Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg) | € 16,60 |
| | Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen) | € 14,20 |

| | | |
|-------|--|---------|
| KW 45 | Apfelsaft (10 l) | € 30,65 |
| | Karotten (5 kg) | € 12,40 |
| KW 46 | Äpfel (10 kg Boskoop) | € 26,68 |
| | Tiroler Feldzwiebeln (4 kg) | € 12,60 |
| KW 47 | Äpfel (3 kg Jonagold/7 kg Topaz) | € 26,68 |
| | Lagerkiste groß * | € 19,25 |
| | Kochbuch "Gschicht'n & Rezepte" | € 29,90 |
| KW 48 | Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg) | € 16,60 |
| | Sauerkraut (4 kg) | € 14,60 |
| KW 03 | Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz) | € 26,68 |
| | Sauerkraut (4 kg) | € 14,60 |
| KW 06 | Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg) | € 16,60 |
| | Sauerkraut (4 kg) | € 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

Sellerie-Lauch-Tartelettes

Rezept für 12 Stück

Teig: 300 g Mehl, 125 ml Milch, 80 g Butter, 1 Pkg. Trockengerst, 1 TL Zucker, ½ TL Salz

Sellerie-Lauch-Fülle: 500 g Sellerie, 300 g Lauch, 200 ml Sauerrahm, 100 g Bergkäse gerieben, 4 Eier, 2 EL Speisestärke, 2 EL Mandelblättchen, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Thymian, 1 Prise, Muskatnuss, 1 Prise Vanille, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie gehackt, Öl zum Andünsten; 1 Dotter zum Bestreichen

Teig: Mehl, Milch (warm), weiche Butter, Germ, Zucker und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde rasten lassen. Tartelettes-Formen (Durchmesser 10 cm) mit Butter ausstreichen. Teig dünn ausrollen, Scheiben (Durchmesser 14 cm) ausstechen, Formen damit auslegen, mit der Sellerie-Lauch-Fülle befüllen, mit Mandelblättchen bestreuen, Teigblätter mit Dotter bestreichen, bei 180°C 30 Minuten backen, heiß oder lauwarm servieren.

Sellerie-Lauch-Fülle: Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden, in eine Bratfolie einschlagen, im Rohr bei 180°C 30 Minuten weichbraten, etwas abgekühlt pürieren. Lauch fein schneiden, in Öl andünsten. Alle Zutaten vermengen.

Ligurischer Klassiker – Pasta mit Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

400 g Pasta (Linguine, Bavette, Trofie,...), 300 g grüne Bohnen, 200 g Kartoffeln, 200 g Pesto, Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebener Parmesan zum Bestreuen

Grüne Bohnen putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, in 1 cm kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, darin Pasta, grüne Bohnen und Kartoffelwürfel gemeinsam al dente kochen, Wasser abgießen, dabei etwas vom Kochwasser auffangen. Pesto mit Kochwasser ein wenig verdünnen, sofort mit Pasta-Bohnen-Kartoffeln vermengen, in vorgewärmten Tellern servieren, mit geriebenem Parmesan bestreuen.