

2025
KW 32

Anton Giner



Tiroler GemüseKiste GmbH & Co KG
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 kg Frühkartoffeln,
4 Tomaten, 1 Frühlkraut, 250 g
grüne Bohnen

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Salat, 1 Bund Jungzwiebel, 1 kg
Frühkartoffeln, 1 Gurke, 1 Frühl-
kraut, 4 Tomaten, 300 g grüne
Bohnen

FamilienKiste:

2 Salate, 1 Bund Jungzwiebel, 1 kg
Frühkartoffeln, 1 Gurke, 1 Frühl-
kraut, 5 Tomaten, 500 g grüne
Bohnen

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

In Ihrer heutigen Lieferung befindet sich ein überaus **wertvolles Sommergemüse, die Grünen Bohnen** (im Osten "Fisolen" und in Kärnten "Strankelen" genannt). Der hohe Vitamin K Gehalt ist besonders wichtig für unsere Knochengesundheit, Gemeinsam und in Symbiose mit Vitamin D gelingt die Einlagerung von Calcium in die Knochenstruktur, womit die notwendige Dichte erhalten werden kann. Bitte legen Sie größten Wert auf die Verhinderung von Osteoporose. Diese schnell voranschreitende Gesellschaftserkrankung kann ganz einfach durch bewusste Ernährung und ausreichend Bewegung verhindert werden! Grüne Bohnen sind reich an Ballaststoffen, kalorienarm, leicht verdaulich und verursachen auch bei empfindlichen Menschen keine Blähungen. Es sei jedoch unbedingt darauf hingewiesen, dass dieses köstliche und gesunde Gemüse nur gegart oder gekocht genossen werden darf.

Eine sehr wichtige Mitteilung an alle von Ihnen, die immer am Freitag die Tiroler GemüseKiste erhalten. Nächste Woche, **am 15. August, ist Feiertag**, an dem Sie trotzdem wie gewohnt bedient werden.

ZusatzKiste Pilze in der kommenden Woche: Aus Gründen der zeitgerechten Vorbereitung müssen wir die endgültige Bestellung bei Tyrolpilz bereits am Montag, den 11. August, zu Mittag weiterleiten. Daher bitten wir Sie, Ihre Bestellung rechtzeitig bei uns zu erledigen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZusatzKiste: Zwiebeln

4 kg

Preis: € 12,98 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Tiroler Pilze

2 Tassen Portobello (je 3 Stück),
2 Tassen Champignons braun (je 200 g),
1 Tasse Shiitake (150 g)

Preis: € 18,90 inkl. MwSt.

KW 33: 13.-15.08.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 12.08.2025, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.
Pilze bis Montag, 11.08.2025, 12 Uhr.

REZEPTE

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

Scharfe Bohnenpfanne mit Faschiertem

Rezept für 2 Personen

250-300 g grüne Bohnen, 250-300 g Rinderfaschiertes, 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Pfefferoni, 2 EL Olivenöl, 1 Schuss Rotwein, 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer, Chilipulver nach Belieben

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und häuten, Fruchtfleisch würfelig schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pfefferoni fein hacken. Bohnen putzen, in Salzwasser weichkochen, abseihen. Olivenöl erhitzen, Zwiebel anrösten, Faschiertes zugeben und scharf anbraten, Knoblauch und Pfefferoni mitrösten, mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Tomaten zugeben. Flüssigkeit einkochen lassen, nach Belieben mit Chili scharf würzen. Bohnen untermischen, gut anwärmen. Dazu passt Blattsalat und knuspriges Weißbrot.

Knusperkartoffeln mit Fetacreme

Rezept für 4 Personen als Beilage oder Vorspeise

1 kg Frühkartoffeln, 250 g Feta, 150 g Frischkäse Natur, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 1 Bio-Zitrone (Zesten), ½ TL Knoblauchpulver, ½ TL Paprikapulver, 1 Prise grobkörniges Salz, ½ Bund Petersilie, ½ Bund Dill

Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kräuter grob hacken. Kartoffeln waschen, halbieren und ggf. vierteln. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen, Kartoffeln bissfest garen, abseihen (mit oder ohne Schale weiterverwenden). Feta, Frischkäse, Knoblauchzehe, 1 EL Öl und zwei Zitronenzesten mixen, bis eine glatte Masse entsteht, mit Frischhaltefolie abdecken und kühlstellen. In einer Schüssel 2 EL Öl, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Salz vermengen, Kartoffeln zugeben und gut vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 25 Minuten im Rohr knusprig braten (zwischendurch wenden). Feta-Creme auf einem großen Teller aufstreichen, knusprige Kartoffeln mit einem Löffel in die Mitte geben, mit gehackten Kräutern, ein paar Zitronenzesten und grobkörnigem Salz bestreut lauwarm servieren.

Rahmkraut

Rezept für 4 Personen als Beilage

800 g Frühlkraut, 125 ml Rahm, 30 g Butter, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Kümmel nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Gemüsebrühe bei Bedarf

Kraut in feine Streifen schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen, in Butter anschwitzen, mit Obers aufgießen, sämig einkochen, bei Bedarf mit Gemüsebrühe aufgießen, falls das Kraut länger bräuchte, bis es weich ist. Rahmkraut mit Salz, Pfeffer, nach Belieben mit Kümmel und Muskatnuss würzen. Passt als Beilage zu faschierten Laibchen oder Gegrilltem.