

2025
KW 47

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 Endiviensalat, 100 g Vogerlsalat
oder Kresse, 1 Weißkraut,
1 Sellerie, 1 Grünkohl

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Zuckerhut, 100 g Vogerlsalat
oder Kresse, 1 Weißkraut, 1 Broccoli
oder Karfiol, 5 lila Karotten,
2 Pastinaken, 1 Grünkohl

FamilienKiste:

1 Zuckerhut, 100 g Vogerlsalat
oder Kresse, 1 Lollo rosso,
1 Weißkraut, 2 Bund Radieschen,
5 lila Karotten, 2 Pastinaken,
1 Grünkohl

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Der Abschluss der regelmäßigen Zustellungen der Tiroler GemüseKiste steht nun kurz bevor. Das tolle Herbstwetter ermöglichte optimale Qualität für die Einlagerung, womit die drei Winterlieferungen samt aller angekündigten Zusatzkisten gesichert sind.

Winterkisten: Wir bedienen Sie im Jänner (KW 03), im Februar (KW 06) und im März (KW 12) mit heimischem Lagergemüse. Dies gilt auch, wenn Sie Ihre GemüseKiste im zweiwöchigen Abstand erhalten.

Sollten Sie heute, für heuer die letzte Zustellung bekommen haben, bedanken wir uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen Ihnen eine feine Adventzeit, schöne und besinnliche Feiertage, sowie Zuversicht für das kommende Jahr!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZusatzKiste: Kartoffeln (5 kg)

5 kg Lagerkartoffeln Anuschka
Preis: € 13,98 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Kartoffeln (10 kg)

10 kg Lagerkartoffeln Anuschka
Preis: € 16,90 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Weihnachtspaket

Gutschein 1 Tiroler GemüseKiste,
1 Flasche Birnennektar (0,7 l),
getrocknete Apfelringe (100 g),
Marmelade Heidelbeere/Vanille (200 g),
Marmelade Himbeere/Zimt (200 g)
Preis: € 44,00 inkl. MwSt.

KW 48: 26.-28.11.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 25.11.2025, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 03 14.-16. Jan. 26	Äpfel (je 5 kg Topaz & Rubinella) Apfelsaft (10 l im Vakuumbbeutel) Sauerkraut (4 kg)	€ 27,50 € 31,50 € 15,20
KW 06 04.-06. Feb. 26	Lagerkartoffeln (10 kg Ditta) Äpfel (je 2,5 kg Topaz & Rubinella) Sauerkraut (4 kg)	€ 16,90 € 17,40 € 15,20
KW 12 18.-20. Mär. 26	Lagerkartoffeln (5 kg Ditta) Apfelsaft (5 l im Vakuumbbeutel) Microgreens (4 Tassen) *	€ 13,98 € 20,30 € 14,90

* **Microgreens:** je 1 Tasse Brocolikresse, Radieschenkresse,
Rettichkresse, Amaranthkresse

REZEPTE

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

Grünkohlaufguss mit Faschiertem

Rezept für 4 Personen

800 g Faschiertes Rindfleisch, 400 g Grünkohl, 150 g Brösel, 100 g Parmesan, 3 Zehen Knoblauch, 2 Eier, 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie, Butterflocken

Vom Grünkohl die großen Stiele ausschneiden, Blätter in leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten weichkochen, abseihen, abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Knoblauch und Petersilie fein hacken. Faschiertes mit Brösel, Knoblauch, Eier, Majoran, Salz, Pfeffer und Petersilie vermengen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, abwechselnd Faschiertes und Grünkohlblätter einschichten, dabei jede Grünkohlblätterschicht mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Grünkohlblättern abschließen, mit Butterflocken belegen, im vorgeheizten Rohr bei 180°C 50 Minuten backen. Geriebenen Parmesan kurz vor Ende der Garzeit darüberstreuen. Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Unterinntaler Krautgröstl

Rezept für 2 Personen

600 g Kartoffeln, 250 g Weißkraut, 80 g Zwiebeln, 2 EL Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 150 g Speckwürfel, ½ Bund Schnittlauch
Weißkraut, Zwiebel und Schnittlauch fein schneiden. Kartoffeln kochen, schälen, in Scheiben schneiden. 1 EL Butter erhitzen, Speckwürfel und Zwiebel anbraten, Kraut zugeben und mitrösten. Mit einem Schuss Wasser aufgießen und zugedeckt dünsten, bis es weich ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffelscheiben untermengen, mit einem 1 EL Butter verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.