

2026
KW 37

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 Kopfsalat, 1 Fenchel, 2-3 Tomaten,
3 Rohnen, 1 kg festkochende
Kartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GEMÜSEKISTE:

1 Kopfsalat, 1 Fenchel, 2-3 Tomaten,
3 Rohnen, 1 Broccoli, 1 Sellerie mit
Grün, 1 kg festkochende Kartoffeln

FAMILIENKISTE:

1 Kopfsalat, 1 roter Blattsalat,
2 Lauch, 3 Rohnen, 1 Sellerie mit
Grün, 400 g grüne Bohnen, 1 Bund
Petersilie, 1 kg festkochende
Kartoffeln

Liebe Genießerin und lieber Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Für die meisten von uns beginnt mit September wieder ein strukturierter Alltag. Wir organisieren uns in jeglichen Lebensbereichen neu, so auch in der Planung unserer Einkäufe und Gerichte, die gekocht werden wollen. Ein durchdachter Wochenplan mit einfachen und schnell zubereiteten Mahlzeiten ist hier sehr hilfreich. In unserer Rezeptesammlung finden Sie dazu viele abwechslungsreiche Ideen, um der täglichen Frage: "Was essen wir heute?" mir Voraussicht zu begegnen. Mit Ihrer GemüseKiste liefern wir Ihnen zum saisonalem Gemüse neue Rezept-Inspirationen, um noch mehr Vielfalt auf Ihren Teller zu bringen.

Als **Kostprobe** für die nächstwöchige Zusatzkiste mit **Lagerkartoffeln** finden Sie diese heute mit der bereits schalenfesten Knolle in Ihrer GemüseKiste. Die Sorte Ditta bzw. Evita bietet sich bestens für Gerichte wie Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln und als Beilage jeglicher Art an. In der Kalenderwoche 38 (16.-18.9.) können Sie erstmalig eine Zusatzkiste als 5 kg- oder 10 kg-Einheit bestellen.

Unser Tipp für noch mehr Struktur im Alltag ist unser praxisnaher Kochabend, wo wir spannende Ideen für eine gesunde und abwechslungsreiche Jause, ein durchdachtes "Meal Prep" und alltagstaugliche Snacks für Kindergarten, Schule und Büro kennenlernen und gemeinsam zubereiten. Der Kochworkshop "Bunte Jause" findet am Mittwoch den 23. September am Oberhaslachhof in Reith im Alpbachtal statt. Anmeldung unter events.gemuesekiste.at. Wir freuen uns auf einen spannenden und gemütlichen Abend mit Ihnen!

Einen guten Appetit! Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZUSATZKISTEN

Lagerkartoffeln

5 kg Ditta

Preis: € 11,98 inkl. MwSt.

10 kg Ditta

Preis: € 16,80 inkl. MwSt.

Sauerkraut

2 kg

Preis: € 11,49 inkl. MwSt.

KW 38: 16.-18.09.2026

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 15.09.2026, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder über die App zu bestellen.

KW 38	16.-18. Sep 2026	Lagerkartoffeln: 5 kg Ditta	€ 11,98
		Lagerkartoffeln: 10 kg Ditta	€ 16,80
		Sauerkraut: 2 kg	€ 11,49

KW 39	23.-25. Sep 2026	Äpfel: 5 kg: 2 kg Ladina & 3 kg Freiherr von Hallberg	€ 16,98
		Äpfel: 10 kg: 4 kg Ladina & 6 kg Freiherr von Hallberg	€ 26,95
		Grüne Bohnen: 2,5 kg (rund oder flach)	€ 18,90

REZEPTE

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

ZWETSCHKEN-MANDEL-TARTE

Rezept für 1 Tarte

Teig: 375 g Mehl, 160 g Rohrzucker, 150 g Butter, 1 Ei, 1 Pkg. Vanillezucker, ½ Pkg. Backpulver, Butter für die Form

Mandelcreme: 50 g Butter (Zimmertemperatur), 50 g gesiebter Staubzucker, 50 g gemahlene Mandeln, 50 ml Rahm, 2 EL Speisestärke (Maizena), 1 Ei

Belag: 1 Vanilleschote, 100 ml Rotwein, 50 g brauner Zucker, 4 bis 5 Stk. vollreife Zwetschken, etwas brauner Zucker, 2 Handvoll Mandelstifte oder Mandelblättchen für die Garnitur

Teig: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, zu einem (bröseligen) Teig verkneten. Springform mit Butter ausstreichen, Teig in die Springform drücken, Rand etwas hochziehen, bei 150°C Umluft 20 Minuten vorbacken und auskühlen lassen.

Mandelcreme: Butter und Staubzucker glatrühren, Ei und Mandeln untermengen. Rahm mit Stärke glatrühren, dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Belag: Die Vanilleschote einritzen, das Mark mit einem Messer herauskratzen, mit Rotwein und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Die Zwetschken entsteinen und in dünne Scheiben schneiden, in den Sirup einlegen und ziehen lassen. Auf den ausgekühlten, vorgebackenen Kuchenboden zuerst die Mandelcreme, dann die marinierten Zwetschken-Scheiben fächerartig auflegen, den Rand mit 1 Handvoll Mandelstiftchen, die Zwetschken mit einer Prise braunem Zucker bestreuen. Bei 170°C Umluft weitere 30 Minuten backen. Noch heiß mit dem restlichen Sirup beträufeln und auskühlen lassen.

RIESEN-RÖSTI MIT CRÈME FRAÎCHE UND LACHS

Rezept für 2 Personen

500 g festkochende Kartoffeln, 1 Messerspitze Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butterschmalz zum Ausbacken; 1 Becher Crème fraîche mit Kräutern, Salz, Pfeffer; 150 g Räucherlachs in Scheiben

Kartoffeln schälen, fein reiben, gut ausdrücken (am besten mit Hilfe eines Küchentuches). Kartoffelmasse kräftig würzen. Butterschmalz in einer Pfanne kräftig erhitzen. Die Kartoffelmasse einfüllen, bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 6-8 Minuten goldbraun knusprig braten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, die Pfanne mit dem Teller zügig wenden (Achtung, Küchenschuh tragen), Rösti warmhalten. Crème fraîche glatrühren und würzen. Rösti damit großflächig bestreichen, Lachsscheiben darauf verteilen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Dazu passt grüner Blattsalat.