

2023
KW 37

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 grüner Salat, 1 kg speckige Kartoffeln, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Fenchel, 1 Sellerie mit Grün

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 grüner Salat, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Hokkaido, 1 kg speckige Kartoffeln, 2 Knoblauchknollen, 6 Karotten, 1 Sellerie mit Grün

Familienkiste:

1 grüner Salat, 1 kg speckige Kartoffeln, 1 Bund Jungzwiebel, 1 Broccoli, 1 Hokkaido, 5 Tomaten, 1 Melanzani, 7 Karotten, 1 Sellerie mit Grün

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Das Frühherbstwetter stabilisiert jetzt das Gemüsewachstum und wirkt sich sehr positiv aus. Die Landwirte bearbeiten nun die Böden, um die Verdichtungen aufzulockern, welche durch die schweren Regenfälle entstanden sind. So können die Mikroorganismen wieder ihre volle Vitalität entwickeln. Auf den frei werdenden Feldern wird nun eine **Gründüngung**, bestehend aus unterschiedlichen Kleearten (Leguminosen), Ackerbohnen, Senf und Phacelia gesät, durch die bioverfügbare Nährstoffe in den Boden kommen und

Vorschau Zusatzkisten

KW 39	27.-29.09.2023	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 40	04.-06.10.2023	Äpfel Ladina/Hallberg (10 kg)	€ 25,88
KW 41	11.-13.10.2023	Äpfel Elstar/Jonagold/Ladina (10 kg)	€ 25,88
KW 42	18.-20.10.2023	Rotschalige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 43	25.-27.10.2023	Äpfel Gala/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 43	25.-27.10.2023	Mehlige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 44	01.-03.11.2023	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 45	08.-10.11.2023	Äpfel Boskoop (10 kg)	€ 25,88
KW 46	15.-17.11.2023	Apfelsaft (10 l)	€ 29,75
KW 47	22.-24.11.2023	Äpfel Jonagold/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 48	29.11.-01.12.2023	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 15,88

Zusatzkiste: Äpfel

10 kg Äpfel Gala & Elstar gemischt
Preis: € 25,88 inkl. MwSt.

KW 38: 20.-22.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 29.09.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.



eine humusierende Wirkung entsteht.

Tip: Für all jene von Ihnen, die die Zusatzkiste Äpfel Gala mit Williamsbirne heute bekommen: **Im Kühlschrank können Sie die Birne lagern und stabil halten.** Bei Raumtemperatur wird sie schnell nachreifen und gelblicher. So können Sie Ihren Genussfaktor selbst optimal regeln.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

REZEPTE

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

Birnenkuchen mit karamellisierten Walnüssen

Rezept für 1 Kastenform

Teig: 5 Birnen, 200 g Dinkel-Vollkornmehl, 130 g Butter (zimmerwarm), 110 g flüssiger Honig, 2 EL Zitronensaft, 50 g gemahlene Walnusskerne, 50 ml Milch, 3 Eier, 1 TL Backpulver, ½ TL Kardamom, ½ TL Zimt gemahlen

Karamellisierte Walnüsse: 100 g Walnusskerne, 2 EL Zucker

Birnen schälen, vierteln, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln, 1 Birne in feine Spalten, die restlichen in kleine Würfel schneiden. Kastenform einfetten und mit Mehl austäuben. Butter mit 100 g Honig verrühren, Eier nach und nach unterrühren, bis die Masse hell wird. Mehl mit gemahlene Nüssen, Backpulver, Kardamom und Zimt vermengen, mit der Milch unter die Buttercreme rühren, Birnenwürfel unterheben. Teig in die Kastenform füllen, Birnenspalten fächerförmig der Länge nach auflegen, leicht andrücken, im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Nadelprobe machen. In der Zwischenzeit Walnusskerne grob hacken und mit 2 EL Zucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett karamellisieren. Kuchen aus dem Rohr nehmen, noch heiß mit restlichem Honig bepinseln, mit karamellisierten Walnüssen bestreuen und auskühlen lassen.

Gemüselaibchen mit Sauerrahm-Dip

Rezept für 4 Personen

Gemüselaibchen: 1000 g Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Kohlrabi,...), 2 Knoblauchzehen, 2 Eier, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Sauerrahm-Dip: 250 ml Sauerrahm, 2 EL Zitronensaft, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Kräuter der Saison • Preiselbeer-Marmelade

Gemüse schälen, fein reiben. Alle Zutaten für die Gemüselaibchen (außer dem Öl) mischen, kleine Laibchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Laibchen auf beiden Seiten langsam braten. Für den Sauerrahm-Dip Kräuter fein hacken, alle Zutaten verrühren. Laibchen mit Sauerrahm-Dip und Preiselbeer-Marmelade servieren, dazu passt Blattsalat.