

## Kleine Gewürzkunde - Ingwer

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*INGWER*

---

### Anleitung:

Die Menge macht's: Rässig-aromatisch bis brennend-scharf koennen Ingwergerichte schmecken. Ausgesprochen beliebt ist die wuerzige Wurzel in ostasiatischen Laendern, und auch bei uns wird sie immer Beliebter. Dank der Nachfrage ist das Angebot gross: Neben gemahlene Und ganzen getrocknete Wurzeln sowie kandiertem Ingwer koennen wir Heute frische Wurzeln bekommen, die natuerlich am feinsten wuerzen. Nach dem Abschaelen schneidet man sie in hauchduenne Scheibchen, Reibt oder hackt sie. Ingwer passt zu Suessem ebenso wie zu Pikantem, zu Exotischem und zu Einheimischem. Soll er sein Aroma voll entfalten, muss er eine Weile mitgaren. Aber Vorsicht - je nach Art und Alter schmecken frische Knollen Unterschiedlich intensiv. Auf feste, pralle Haut achten ohne Runzeln.