

Ingwer

Ingwer (Lat. *Zingiber officinale*), auch Imber oder Immerwurzel genannt.

Der getrocknete Wurzelstock der schilfartigen Ingwerpflanze, die zur Familie der Gewürzlilien gehört, ist eines der ältesten und beliebtesten Gewürze der Welt. Berühmtester Ingwerfan war übrigens der weise Konfuzius. Jede Mahlzeit des chinesischen Religionsstifters, so wird überliefert, musste mit Ingwer gewürzt werden. Heimat des Ingwers ist das südliche Asien. Heute wird Ingwer in fast allen Ländern mit tropischem Klima angebaut. Hauptlieferant ist Indien, aber auch Jamaika, Nigeria, Japan und Brasilien exportieren das Gewürz. Ingwerknollen sind geweihartig verzweigt und haben eine korkartige Rinde. Sie sind innen hellgelb und faserig, außen haben sie eine beige bis hellbraune Farbe.

Geschmack & Aroma

Ingwer schmeckt fein mild, gleichzeitig aber auch würzig und hat ein bisschen Schärfe.

Verwendung

Ingwer bekommt man als frische Wurzel, in Stücken in Sirup eingelegt und getrocknet in ganzer oder gemahlener Form. Frischer Ingwer, feingehackt oder geraspelt, ist hervorragend zum Aromatisieren von eingelegten Gurken, Kürbissen und Chutneys. Er gehört zu süß-sauren Salaten, wie Gurkensalat. Außerdem ist er eines der wichtigsten Gewürze in der indonesischen und chinesischen Küche. Ingwer würzt Kompott, Saft und Rumtopf sowie Beizen von Fleisch und Geflügel. Gemahlener Ingwer gibt Lebkuchen, Printen, Obstsuppen, Fruchtsalaten und Milchreis, aber auch pikanten Reisgerichten, Geflügel, Schwein, Rind, Lamm und Fisch eine interessante Note. Eingelegt verwendet man ihn hauptsächlich für fernöstlich angehauchte Desserts.

Lagerung

Ungeschälte, frische Wurzeln halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks im Frischhaltebeutel 3-4 Wochen. Getrockneten Ingwer luftdicht verschlossen, kühl und dunkel aufbewahren. Gemahlener Ingwer verliert schnell sein Aroma, deshalb möglichst bald verbrauchen. Eingelegter Ingwer hält sich luftdicht verschlossen fast unbegrenzt.

Küchentipp

Man schneidet von der Ingwerknolle ein Stück ab und schält es. Je nach Zubereitungsart kann man den Ingwer auf der festen Seite der Haushaltsreibe reiben, ihn grob hacken, in Scheiben schneiden oder durch eine gereinigte Knoblauchpresse drücken. Frischer Ingwer schmeckt fruchtiger, etwas milder als getrockneter und gemahlener. Ingwer harmoniert gut mit Zimt, Cardamom, Koriander, Nelken, Pfeffer und Muskat. Vorsicht beim Dosieren. Ingwer hat nicht immer die gleiche Würzkraft. Je älter und dicker die Knolle, desto schärfer ist Ingwer.