

Ingwer, eingelegt (für WOK Rezepte und dgl)

225 g Ingwer

Meersalz

3/8 l Apfelessig

1/8 l Wasser

3 El Zucker

Ingwer schälen, mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden (Faserrichtung beachten). 1/2 Stunde in kaltem Wasser ziehen lassen.

In kochendes Wasser geben, aufkochen und abgießen. Den ausgekühlten Ingwer in eine Schüssel geben und ein bisschen salzen.

Essig erwärmen (nur so viel wie notwendig), Zucker dazu und so lange erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Essigmischung über den Ingwer gießen. Er sollte vollständig bedeckt sein. An einem kühlen und dunklen Platz 2 Wochen ziehen lassen.

Ingwer in Gläser füllen, mit der Essigmischungin übergießne und im Kühlschrank aufbewahren.

Ich verwende den Ingwer total gerne für Wok- oder chin. Pfannengerichten. Er schmeckt allerdings anders, als "Sushi-Ingwer", der f. meist gefärbt und nur deshalb rosa und auch etwas "zarter" ist.