



Ingwer - Die scharfe Wunderknolle

Herkunft des Ingwers

Der Ingwer oder die Ingwerwurzel ist eine Pflanzenart der Ingwergewächse, die ursprünglich aus **Nordindien** und **Südchina** stammt. Im Mittelmeerraum kam die Wurzel erst später vor und war bereits im europäischen Mittelalter als äußerst beliebtes Würzmittel bekannt. Heute wird Ingwer in Südchina, Indien, Jamaika, Australien und Nordafrika angebaut.

Was steckt im Ingwer?

Die Ingwerknolle ist voller Scharfstoffe. Besonders den Stoffen Shogaol und Gingerol wird eine besondere Bedeutung für die Schärfe der würzigen Knolle zugeschrieben. Weitere Inhaltsstoffe wie Neral und Geranial sorgen für den frischen, zitronenartigen Geruch der Gewürzknolle.

Aroma des Ingwers

Das intensive Ingwer-Aroma ist mild-scharf mit einer frischen Geschmacksnote und ähnelt **Galgant**.

Anwendung des Ingwers

In der Küche: In der Küche kann Ingwer frisch, getrocknet, im Ganzen, in Scheiben oder Stücke geschnitten oder gemahlen verwendet werden. Aromatisiert mit feiner, dezenter Schärfe Süßes wie Lebkuchen, Schokolade und Kuchen sowie fantasievolle Cremedesserts, Sorbets und Eiscreme. Verleiht feinen Fisch- und herzhaften Fleischgerichten eine wohlschmeckende Würze und dezente Schärfe. Fester Bestandteil in **Currygerichten** und Zubereitungen der **indischen und asiatischen Küche**. Tee- und Saftgetränken verleiht das intensive Ingwer-Aroma eine raffinierte, exotische Geschmacksnote.

Ingwer-Tipp:

Je dicker die Wurzel, desto intensiver der scharfe Geschmack. Frische Ingwerwurzeln erkennt man an ihrem festen, feuchten Fleisch das eine leicht gelbliche Farbe aufweist.

Ingwer ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: