Rezept

Gari - Eingelegter Ingwer

Ein Rezept von Gari - Eingelegter Ingwer, am 19.05.2025

Zutaten

200 g	Ingwer
200 ml	weißer Reisessig (Asienladen)
	Salz
50 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 4 g EW, 72 g KH

Zubereitung

1. Ingwer schälen und längs mit der Faser in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit 1 TL Salz bestreuen, kräftig durchkneten und 10 Min. ruhen lassen.

2. Wasser in einem Topf erhitzen und den Ingwer darin 2 Min. kochen, dann abgießen und ausdrücken. Essig, Zucker und ½ Salz erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.

3. Den Ingwer in ein sterilisiertes Schraubglas füllen und mit der heißen Essigmischung übergießen. Mindestens 3 Std. ziehen lassen. Gut verschlossen und mit Flüssigkeit bedeckt hält sich der eingelegte Ingwer im Kühlschrank ca. 4 Wochen.