

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Kandierter Ingwer

Zutaten (ergibt 250 g)

500 g frischer Ingwer
3 dl Wasser
625 g grober Zucker
25 g Puderzucker

Rezept aus:

Sara Lewis
«Basilikum»
Umschau Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

M. Obermair, R. Schneider
«Obst haltbar machen»,
Leopold Stocker Verlag

H. Walden
«Das 1x1 des Einmachens»,
Umschau Verlag

Zubereitung:

Ingwer schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und sehr breite Scheiben nochmals halbieren. Mit dem Wasser in einen Topf geben, aufkochen, die Hitze reduzieren, abdecken und 25-30 Min. köcheln lassen, bis er gerade weich ist.

Ingwer in einem Sieb über einem Messbecher abgiessen. Wasser wenn nötig wieder auf 3 dl auffüllen. Zurück in den Topf geben und 250 g Zucker dazugeben. Bei geringer Hitze rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, dann 2 Min. kochen lassen.

Ingwer in eine kleine Schüssel geben und mit dem Sirup vollständig bedecken. Abdecken und über Nacht an einem warmen Ort stehen lassen.

Am 2. Tag den Sirup in einen Topf abgiessen und 50 g Zucker hinzufügen. Langsam erhitzen, bis er sich aufgelöst hat und 1 Min. kochen lassen. Über den Ingwer giessen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen. Am 3., 4., 5., 6 und 7 Tag wiederholen, bis der Zucker aufgebraucht ist. Den Ingwer weiter 48 Std. ziehen lassen.

Am 9. Tag Ingwer und Sirup 3-5 Min. kochen lassen. bis der Sirup sehr dick ist, dann den Ingwer herausnehmen und in einer Lage auf ein Drahtgitter über einem Blatt Backpapier ausbreiten. An einem warmen Ort 2-3 Tage trocknen lassen, dabei gelegentlich wenden. Am Tag 11/12 eine kleine Schüssel mit kochendem Wasser füllen und den feinen Zucker auf einen Teller geben. Mit einer Gabel jedes Ingwerstück ins kochende Wasser tauchen, überschüssiges Wasser abschütteln und in Zucker rollen. Etwa 12 Std. trocknen lassen und in eine luftdichte Dose packen. Beschriften und an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Bis zu 3 Monate haltbar.