

# Ingwer, eingelegt

## Zutaten für 1 halbes Literglas

- 200 g Ingwer
- 1 l Wasser
- 125 ml Reisessig
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Gewürznelke



1. Ingwer mit der Faser in dünne Scheiben schneiden.

2. Wasser zum Kochen bringen und Ingwer 1 Minute blanchieren. Dann Ingwer auf ein Sieb geben (250 ml Ingwer-Kochwasser zurückbehalten) und mit kaltem Wasser abschrecken.



3. Ingwer in ein heiß ausgewaschenes Glas schichten.

4. Restliche Zutaten mit 250 ml Kochwasser aufkochen, heiß über den Ingwer geben. Glas fest verschließen, 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann umdrehen und abkühlen lassen.



## Tipps

- ★ Hält sich angebrochen ca. 3 Monate im Kühlschrank!
- ★ Zu: Sushi

