



## Food Pairing mit Ingwer

Ingwer gibt in Kombination mit anderen Zutaten ein kontrastreiches Geschmacksprofil mit leichter Schärfe. Die Schärfe kann reduziert werden durch kurzes Anbraten oder Karamellisieren.

Bekannt sind Geschmackskombinationen aus der asiatischen Küche. Inzwischen findet er bei immer mehr ambitionierten (Hobby)Köchen auch Anwendung mit regionalen Zutaten in der Fusion-Cuisine, wie z.B. Rote Bete, Apfel oder Salatgurken.

Diese Auflistung hat selbstverständlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit, hinterm (kulinarischen) Universum geht es ja immer weiter :-)

Früchte	Gemüse/Salat	Gewürze	Kräuter	Tiere
Äpfel	Brokkoli	Nelke	(Thai) Basilikum	Rind
Aprikosen	Gurken		Blattkoriander	Huhn
Birnen	Karotten		Kaffirlimettenblätter	
Cashewnüsse	Kürbis	Chili	Lemoniskraut	Känguru
Cranberry	Linsen	Kardamom	Minze	Meeresfrüchte
Datteln	Rote Bete	Knoblauch		Garnelen
Kokosnuss	Paprika, gelb, rot	Kreuzkümmel		Lachs
Limettensaft	Karotten	Kubebenpfeffer	Oregano	Tunfisch
Mango	Kürbis	Paradieskörner	Rucola	Pangasius
Orangen(zesten, -saft)	Tomaten	Sternanis	Salbei	Seelachs
Pflaumen (frisch oder getr.)	Weißkohl	Schwarzkümmel (Nigella)	Zitronenverbene	Wild
Zitronen(zesten, -Saft)		Schwarzkümmel	Zitronengras	
Zwiebel		Zimt		

### Bekannte Anwendungen, mit teilweise sehr ausgeprägtem Ingwer-Geschmack:

- Gewürzmischung Quatre-Epices (Frankreich)  
*Zutaten: Pfeffer, Nelken, Muskat, Ingwer. Variante mit Zimt/Macis statt Ingwer, Piment statt Nelken.*
- Ingwer-Edelbitterschokolade
- Ginger-Ale (GB)
- Gingerbread (GB)
- Lebkuchen (D)
- Ingwerkonfitüre (GB)
- Ingwerbonbons
- Ingwertee
- Ginger-Pickles (Indien)
- Tandoori-Gerichte (Indien)
- Printen (Aachen)
- Tajine-Gerichte (Marokko)