

Eingelegter Ingwer

Moderne Interpretation

Zutaten:

300 g Ingwer

70 g Pottasche

½ l Wasser

50 g Honig

100 g Zucker

Muskat, Zimt, Galgant, Pfefferkörner

Den Ingwer in dünne Scheiben oder Stifte schneiden. Pottasche (Backtriebmittel) in Wasser auflösen und den frischen Ingwer darin für einen Tag einweichen. Danach den Ingwer abspülen und trocknen lassen. Aus Zucker, Honig und Gewürzen ein Sirup herstellen. Die getrockneten Stücke mit dem Zucker-Honig-Sirup übergießen und einkochen.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe während eines Workshops zum Thema Einmachen entstanden.

Transkription

Grünen Imber einzumachen.

Nimb den besten / schönsten / weissen Imber / den du haben magst / hettestu aber keinen weissen / so wasch die rote Farb / damit der gemein Mann betro= gen wirdt / herab / so viel du wilt / mach dir ein sehr gute scharpfee Laug von Trüsenäschen / die schütt vber den Imber vnnd laß jhn wol erweichen / biß sich die oberste Haut ergibt / die scheel denn sauber herab / vnnd reinig den Imber wol von allen zäser= lin / vnd geuß frisch Laug drüber / vnnd laß stehen / so lang biß der Imber weich gnug wird / ist die Laug scharpff / so geschichts dester ehe / hab aber gut acht / das er nicht zu weich werd / vnnd all sein krafft ver= lert / denn wer er gar verderbt / darumb must du sein fleisig warten / offft ein zehen / zwo oder drey vonein= ander schneiden / vnnd besehen / ob es durchweicht ist / wenn er den recht / vnd nach deinem gutdüncken wol durch weicht ist / soltu mit einem fast dünnen Schreib= messerlein / als klein vnnd dünn du es gehalten magst / die harten äderlein innwendig in dem Im= ber durchstechen vnd abschneiden / so wird der Im= ber fein mürb / Wenn er denn also gebeitzt ist / vnnd durchstochen / so geuß die Laug ab / vnd wasche den Imber wol mit frischem wasser / daß sich die Laug wol abspül / vnnd herauß gezogen werd / magst jhn auch wol vber nacht in solchem frischem wasser li= gen lassen / vnd auff den Morgen aber sauber waschen / doch gemechtlich / daß die durchstochenen Zeen nicht gebrochen werden das mag zween oder drey tag ge= than werden / so lang biß man sihet / daß sie die Laug gar abgespült vnd gar herauß gezogen / vnnd das [S. 25] wasser nicht mehr glatt ist nach der Laugen. Magst jhn auch also trüeknen auff Härinsiben / wann er dann gnug getrücknet ist / so mache ein Syrop von Zucker / oder Honig / oder halb Honig vnd halb Zucker nach deinem gefallen / den geuß vber den Imber / zeuhet er denn was feuchtigkeit an sich von dem Im= ber / vnd wird zu dünn / so must jhn widerumb herab

schütten / vnd noch einmal lasen sieden / vnnd so lang biß daß er recht vnd dick genug wird. Solcher eynge= beitzter Imber ist fast gut vnnd nützlich zu allen Ge= bresten vnd Kranckheiten des Leibs / von kalter Ma= teri erwachsen. Dieser Imber mag in einem Zinnen vnnd verglasurten Geschirr lang zeit gut behalten werden / in den höltzernen Feßlein derret er zu schnell auß.

Marlene Ernst (Transkription): "Grünen Imber einzumachen", in: Kunst und Wunderbüchlein (1631), Kapitel 01, S. 24, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=gruenen-imber-einzumachen (28.01.2021).

Informationen zur Quelle

Das *Kunst und Wunderbüchlein* von Balthasar Schnurr aus dem Jahr 1631 ist eine Mischung aus Haushalts- und Kochbuch. Das erste Kapitel enthält dabei allerlei Rezepte zu Marmeladen, Konfekt und anderem Eingemachten. Ingwer war ein beliebtes Würzmittel für Süßes wie auch Deftiges und so eingemacht lange Zeit haltbar.

Kommentar/Tipp

Der Zusatz „Grün“ im Titel des Originalrezepts verweist auf die Frische des Ingwers. In Schnurrs Werk sind sechs Variationen zur eingelegten Wurzel zu finden – mit unterschiedlichen Gewürzen versehen und als Mittel gegen Erkältungen eingesetzt.

Der eingelegte Ingwer kann als Saucenzutat ebenso verwendet werden wie als Dekoration zu diversen Speisen. Daneben ist eine Verwendung für Sushi genauso denkbar wie in getrockneter Form als Snack- bzw. Chipsvariante.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 500 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.