



Ingwer-Apfelkuchen

Zutaten:

300g Mehl
1 Ei
Salz
200g Butter
150g Zucker
1 Vanillezucker
Etwas Butter oder Margarine
zum Einfetten
1 kg Äpfel
abgeriebene Zitronenschale
abgeriebene Orangenschale
3 EL Zucker
4 EL Ingwersirup
150g kandierter Ingwer
Etwas Mehl

¼ l Sahne



Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett oder auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Salz hineingeben. Butter oder Margarine in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Zucker und Vanillinzucker drüberstreuen. Von außen nach innen schnell einen glatten Mürbteig kneten. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform mit einem Durchmesser von 28 cm gut mit Butter oder Margarine einfetten und die Füllung wie folgt zubereiten:

Äpfel unter kaltem Wasser waschen, abtrocknen, schälen und vierteln. Die Apfelstücke entkernen und in feine Schnitze schneiden. In eine Schüssel geben. Abgeriebene Zitronen- und Orangenschale mit dem Zucker darüber streuen und den Ingwersirup dazugießen. Den kandierten Ingwer klein würfeln und auch dazumischen. Zwei Drittel des Teiges in die Springform geben. Boden und Rand gleichmäßig damit auskleiden. Füllung darauf geben und glatt streichen. Den restlichen Teig auf dem bemehlten Backbrett oder der Arbeitsfläche ausrollen und in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. Diese gitterartig auf die Torte legen und das Ganze ca. 60 Min. im Ofen backen. Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und zu der Torte reichen.

Suppen... Heiß auf den Tisch!

Kürbissuppe mit Ingwer und Porree

- 500 g Kürbisfruchtfleisch
- 2 kleine Stangen Porree
- 1 Möhre
- 300 g Kartoffeln
- 4 EL Buderim Ingwer-Refresher (Art 16236 oder 16239)
- 2 EL Original Ingwer Konfitüre (Art. 29307)
- 60 g Butterschmalz
- 1/2 l Milch , 1/2 l Brühe
- Salz / Pfeffer / Muskat
- 150 g Crème fraîche
- Nach Belieben: kandierte Ingwer Würfel, klein gehackt (Art. 14300 naked Ginger)



Zubereitung:

Porree in Ringe schneiden - Möhre, Kürbisfruchtfleisch und Kartoffeln grob raspeln. Butterschmalz erhitzen und Porree und Möhre andünsten, Kürbisfruchtfleisch, Ingwer und Kartoffeln hinzufügen. Milch und Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 30 Min. kochen. Die Suppe pürieren, mit Muskat und Crème fraîche verfeinern.

Nach Belieben noch etwas Kürbis-Öl oder Chilli zugeben und klein gehackte kandierte Ingwer Würfel in die Suppe geben.



Gegrillte Hühnerbrust mit Ingwer Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerbrüste geschnitten

Für die Marinade

4 EL Oliven-Öl

**1 TL Ingwer Refresher zuckerreduziert
Art.16239**

1 Messerspitze Cayenne Pfeffer

1 Messerspitze scharfen Senf

1 Messerspitze Kurkuma

3 gestrichene TL Curry

1 TL Tomatenmark

Für die Ingwer Mayonnaise

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

250 ml Mayonnaise

Eine Prise Cayennepfeffer

**1 TL Ingwer Refresher zuckerreduziert
Art.16239**

Für den Salat

4 Tassen Salatblätter

1 Tasse gestückelte Mango

Nach Belieben „**Naked Ginger**“ Würfel

Art. 14300 kleinschneiden

1 kl. Zwiebel, gewürfelt

3 EL Oliven Öl

Prise Pfeffer und Salz

Zum Garnieren

je nach Geschmack –

klein gehackt: Chili, Peperoni oder Paprika

Zubereitung des Fleisches

Vermischen Sie die Zutaten für die Marinade und legen Sie die Hühnerbrüste hinein. Bedecken Sie das Gefäß und stellen Sie es für mind. 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.



Braten Sie die Hühnerbrüste, bis es durch ist. (Empfehlung: Zubereitung auf dem Grill oder im Backofen). Nehmen Sie danach das Fleisch von der Kochstelle und halten Sie es warm.

Zubereitung der Mayonnaise

Rührend Sie die Gewürze in die Mayonnaise und stellen Sie dann das Gefäß beiseite, damit sich die Aromen entfalten können.

Zubereitung des Salates

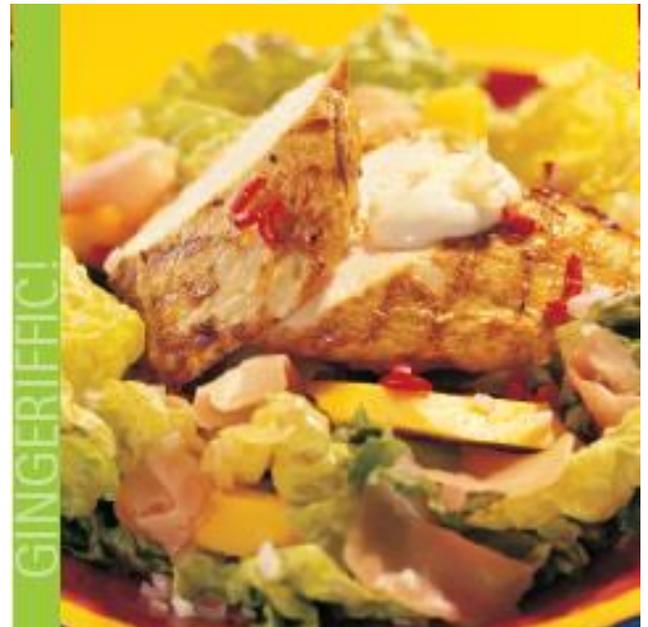
Fügen Sie kurz vor dem Servieren alle Zutaten zusammen.

Serviervorschlag

Servieren Sie das Fleisch -diagonal geschnitten - auf dem Salat. Setzen Sie auf das Fleisch 1-2 Teelöffel Mayonnaise und streuen Sie abschließend ein wenig Chili, Peperoni oder Paprika darüber.

Rezept-Tipp

Die Ingwer-Mayonnaise schmeckt auch ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch.





Buderim Ginger Sales GmbH
Australischer Ingwer

Zum Reiherhorst 6, 21435 Stelle
Tel: +49-4174/ 59 66-3
www.ingwer.de

Ginger Refresher - Ingwer zum Trinken... Herrlich frisch mit Ingwer- Zisch!

Coole Ingwer Drinks für die heiße Jahreszeit!

Australisches Ginger Beer (das beliebteste Getränk der Sunshine Coast)
1 Teil Ginger Refresher und 4-5 Teile sprudelndes Mineralwasser

Ingwer Aperitif

Geben Sie einen kleinen Schluck Ginger Refresher in ein Sektglas und füllen es mit Prosecco auf – köstlich und macht Lust auf mehr...

Apfel-Ingwer-Mix

1 Teil Ginger Refresher, und 4 - 5 Teile naturtrüber Apfelsaft. Nach Belieben einen Spritzer Zitrone oder Mineralwasser dazugeben.

Ingwer Eis Café

30 ml Espresso, 1 Tasse kalte Milch, eine Prise Zimt, 40 ml Buderim Ginger Refresher, 2 Kugeln Vanille Eis, Schoko-Raspel
Espresso abkühlen lassen. In einem Eisbecher Espresso, Refresher, Milch und Zimt verrühren, nach Belieben süßen; zum Schluss das Eis dazu geben und mit Sprühsahne und Schoko-Raspeln garnieren.

Steamy Night

20 ml Refresher
30 ml Tequila
80ml frisch gepresster Orangensaft
40 ml Mineralwasser
15 ml Galliano
Zutaten vermischen und in einem Longdrink-Glas auf Eis servieren.

Heiße Ingwer Drinks für die kalte Jahreszeit!

Hot Toddy:

Für einen Becher ‚Magenwärmer‘ benötigen Sie 2-3 Esslöffel Buderim Ginger Topping und etwas Whiskey nach Belieben. Einfach mit kochendem Wasser aufgießen und umrühren.
Eine köstliche Alternative zum Whiskey bietet Weinbrand und ein Spritzer frische Zitrone.

Ingwer Tee

Verleihen Sie Ihrem Nachmittags-Tee eine süß-würzige Note mit einem Würfel gezuckertem Ingwer oder einem Teelöffel Ginger Refresher.

Molliger Ingwer Wein

Vermischen Sie zum Erhitzen in einem Topf eine Flasche Rotwein mit ½ Tasse Buderim Ginger Topping, Zesten der Schale einer unbehandelten Zitrone, eine Zimtstange und eine Prise Muskatnuss. Unter Umrühren erhitzen, aber nicht kochen. Ein mollig warmer Drink am Kamin.

Apfelpunsch

Vermischen Sie zum Erhitzen in einem Topf eine Flasche naturtrüben Apfelsaft, den Saft einer halben Zitrone, eine Prise Zimt, die in Spiralen geschnittene Schale einer unbehandelten Zitrone sowie 2-3 klein gewürfelte Äpfel. Geben Sie nach dem Erhitzen einen Schuss Ginger Refresher dazu. Das wärmt und stärkt die Abwehrkräfte.

Heiße Ingwer Milch

250 ml Milch erhitzen. 2 Teelöffel Refresher und nach Belieben Honig dazugeben.

Ingwer Tee- Aufguss

2-3 TL Buderim Ginger Frisches Ingwerpüree mit kochendem Wasser aufgießen. Nach Belieben süßen.

Köstliche Tomatensauce mit Ingwer

Zutaten :

- 1 EL Ingwer Topping
- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauch Zehen
- 3 EL Tomatenmark
- 125 ml Hühnerbrühe
- 1 Tasse Dosentomaten zerkleinert
- 1 Messerspitze Zucker
- 3 Blatt frischer Basilikum
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung :

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln und den Knoblauch garen und später das Ingwer Topping hinzufügen. Nach und nach Hühnerbrühe, Tomatenmark, zerkl. Tomaten und Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. 3-4 Minuten kochen und schließlich mit Basilikum verfeinern.



Ingwerplätzchen

Zutaten:

100 g kandierter Ingwer

200 g Mehl

200 g gemahlene Mandeln

120 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL gemahlener Ingwer

1 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Orange

2 Eigelb

200 g Butter

Den kandierten Ingwer fein hacken. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, die Mandeln, den Puderzucker, das Salz, den Ingwer und die Orangenschale darauf verteilen. Die Eigelbe in die Mitte geben. Die Butter in Stückchen am Mehtrand verteilen.

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu zwei Kugeln formen und in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 8 bis 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (ohne Ruhezeit für den Teig)

Kandierter Ingwer = Art. 14300, naked Ginger



Ingwerkekse



Zutaten:

2 EL heller Zuckerrohrsirup
1 EL dunkler Zuckerrohrsirup (Melasse)
75 g Zucker
1 EL Wasser
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlenes Lebkuchengewürz
1/2 TL gemahlene Muskatnuss

2 EL Buderim Ingwerwürfel abgetropft Art. 15002“
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

75 g Butter
1/2 TL Natron
2 TL Orangensaft
220 g Mehl
Pistazien oder Mandeln

Zubereitung:

In einem großen Topf Sirup, Zucker, Wasser und die Gewürze (Zimt, Lebkuchengewürz, Muskatnuss, Ingwer) erhitzen. Die abgeriebene Orangenschale hinzufügen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Butter, Natron und Orangensaft dazugeben und dann so viel durchgeseibtes Mehl unterarbeiten, dass ein fester Teig entsteht. Den Teig auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen, dann etwa 3 mm dick ausrollen.

Mit Förmchen ausstechen oder in Rauten oder Rechtecke schneiden.

Mit Pistazien oder Mandelkernen dekorieren. Auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 180 ° C etwa 12 Min. backen. Dieser Teig eignet sich sehr gut zum Backen mit Kindern, da er sehr unproblematisch ist. Auch längeres Ausrollen und Ausstechen schadet ihm nicht!



Buderim Ginger Sales GmbH, Zum Reiherhorst 6, 21435 Stelle

Schweinebraten mit Whisky Ingwer Glasur

Zutaten :

½ Tasse Buderim Ingwer Zitronen-Limonen Marmelade
1 Teelöffel Buderim geraspelter Ingwer
1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 Teelöffel milder Dijon Senf
1 Eßlöffel Whisky
2 kg Schweinebraten ohne Knochen
Salz, Pfeffer

Zubereitung :

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Würzen Sie den Schweinebraten mit Pfeffer und Salz und plazieren diesen in einem Bratentopf oder einer Grillplatte. Glasieren Sie den Braten und garen ihn auf der mittleren Schiene bei 170 Grad ca. 40 Minuten, den Braten bitte einmal wenden und wieder überglasieren.

Passt hervorragend zu Gemüse und schmeckt auch kalt mit Salat.

Wassermelone und Kräuter Salat mit Buderim Ingwer Topping

Zutaten Salat:

¼ kernarme Wassermelone, in kleine Würfel geschnitten

½ Tasse Minzblätter, grob geschnitten

½ Tasse Korianderblätter, grob geschnitten

¼ Tasse Basilikumblätter, grob geschnitten

1 Lauchzwiebel, feine, geschnittene Ringe

Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Zutaten Dressing:

½ Tasse Buderim Ginger **Sweet Ginger Sauce (Topping) Art. Nr. 19520**

1 Eßlöffel dickflüssiges Chilliöl

1 Eßlöffel Essig

1 Eßlöffel Weißwein

1 Teelöffel Sesamöl

Alles gut mixen und mit den Händen unter den Salat heben.

Finish -

Saft einer Limone, über den Salat träufeln,

eine Zwiebel würfeln und

einer Handvoll Kokosnuss Raspeln, anbraten und

alles zusammen über den Salat streuen.

