

Jhammel-Ingwer

Zutat · Gegenstandsstufe 285

Jhammel-Ingwer

Die knolligen, aromatischen Wurzeln des Jhammel-Ingwers eignen sich als Zutat oder Gewürz für allerlei leckere Gerichte. Zermahlen und mit Wasser aufgekocht, werden sie auch gerne bei Erkältungen genutzt.

Gegenstandsstufe 285 · Zutat

[Marktbrettpreise](#) [Fundort](#) [In 8 Rezepten verwendet](#)

Wird verwendet in — 8 Rezepte



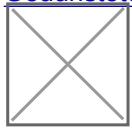
[Domanischer Tee · Gourmet](#)



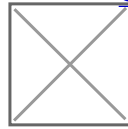
[Gekochter Bernsteinmakrelen-Kopf · Gourmet](#)



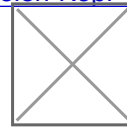
[Gedünsteter Zackenbarsch · Gourmet](#)



[Purpur-Apfelsaft · Gourmet](#)



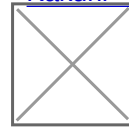
[Ingwersalat · Gourmet](#)



[Kakuni · Gourmet](#)



[Chili-Krabbengericht · Gourmet](#)



[Shumai-Körbchen · Gourmet](#)

[Körbchen · Gourmet](#)

Sammelorte — 1

[Das Fenn · Abalathias Schädel](#)