Chili

capsicum

Peperoni, Peperonici, Pfefferschote, filfil har (arab.), lal mirch, hari mirch (ind.), shichimi togarashi (jap.), phrik (thail.), chile (span.), çili (türk.)

Kategorie

Gewürze, Nachtschattengewächse (solanaceae)

Beschreibung

Frische und getrocknete Chilischoten zählen botanisch zu den Beeren.
Capsicum-Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse gibt es in unterschiedlichsten Formen, Größen und Farben. Dabei reicht das Spektrum von kleinen, explosiv-scharfen Schoten bis zu den großen, fleischigen und mild schmeckenden Paprikaschoten. Je nach Sorte sind die Früchte rund oder laufen spitz zu. Je nach Reifegrad variiert die Farbe von rot, orange, gelb, violett bis grün, wobei die grünen Früchte noch unreif sind. Grüne Früchte sind etwa nach drei Monaten erntereif, zum Ausreifen bleiben die Chili noch länger an der Pflanze hängen.

capsicum

Der Schärfegrad von Chili hängt vom Gehalt an Capsaicin ab. Den Gehalt an Capsaicin misst man seit rund 100 Jahren in sogenannten Scoville-Einheiten und ordnet Chili danach auf einer Skala ein:

capsicum annuum country fire

Stufe 0 - 2
Diese entspricht 100 bis 1.500 Scoville-Einheiten und gilt als mild, was relativ ist: Die meisten Europäer empfinden sogar 20 Scoville-Einheiten als scharf.
Stufe 3 - 5
1.500 bis 5.000 Scoville-Einheiten bezeichnet man als scharf. Auf dieser Stufe stehen zum Beispiel die meisten gängigen Chilisaucen.
Stufe 6 - 8
5.000 bis 100.000 Scoville-Einheiten gilt auch unter geübten Chili-Essern als sehr scharf.
Stufe 9 - 10
100.000 bis 200.000 Scoville-Einheiten läuft unter extrem scharf und treibt sogar routinierten Chilifans Tränen in die Augen.
Die Klassifikation der Schärfe von Paprika reicht von mild (0 Scoville-Einheiten, z. B. Gemüsepaprika) über pikant (100 bis 1500 Scoville-Einheiten, z. B. Kirschpaprika, Peperoni, Peperoncini, Poblano, Pasilla) und mittelscharf (1500 bis 10.000 Scoville-Einheiten, z. B. Jalapeño, Guajillo, Wachspaprika) bis hin zu scharf: (mehr als 30.000 Scoville-Einheiten, z. B. Serrano,

Cayenne, Chiltepin oder Habanero mit 100.000 bis 500.000 Scoville-Einheiten). Einige extrem scharfe Sorten überschreiten 1 Million Scoville: Bhut Jolokia, Trinidad Moruga Scorpion und der aktuelle Rekordhalter Carolina Reaper. Durch die Verwendung von Konzentraten ist es möglich, noch schärfere Chilisaucen herzustellen.

Herkunft

Sämtliche Chiliarten (und auch Paprika) haben eine gemeinsame Ursprungsart, den so genannten Bird-Pepper oder auch Tepin-Chili (capsicum tepin). Bei dieser Ursprungsart handelt es sich um eine erbsengroße Wildform, die in Mittel- und Südamerika beheimatet ist.
Heute gehören Indien mit Mexiko, China, Japan, Indonesien und Thailand zu den größten Exportländern.

Aroma

Capsicum-Früchte können von fruchtig mild bis feurig scharf schmecken. Dabei ist der Cayenne- oder Chilipfeffer (capsicum frutescens) in der Regel schärfer als die Sorten von capsicum annuum. Den höchsten Schärfegrad haben die Früchte der Sorte capsicum chinense. Sorten mit großen, fleischigen Früchten sind meist milder als kleine Früchte mit dünner Haut.
Capsaicin, welches den Chilis ihre Schärfe verleiht, findet sich in unterschiedlicher Konzentration in den Samen, Adern und der Haut der Früchte, je nach Reifegrad. Es wird daher empfohlen, die Samen und Stege der Früchte zu entfernen, um den Schärfegrad zu verringern.

Verwendung

Frische Chili werden in Mexico oft anders genannt als getrocknete Chili. Für jedes Gericht wird eine spezielle Sorte verwendet, damit das Gericht das gewünschte Aroma bekommt.

Chile ancho

capsicum annuum
Ein klassischer mexikanischer Chili, dessen Züchtung auf die vorkolumbianische Zeit zurückgeht. Der Chili ancho ist der getrocknete Chili poblano, mit tief rotbrauner Farbe, runzlig, fruchtig und süß mit Tabak-, Pflaumen- und Rosinenaroma. Beim Reifen färben sich die mäßig scharfen dunkelgrünen Früchte von 7 bis 15 cm Länge und rund 70 bis 80 mm Durchmesser dunkelrot bis dunkelbraun. Die mehrstämmige Pflanze wird etwa 60 bis 80 cm hoch und hat dunkelgrüne etwa 10 cm lange, 6 cm breite Blätter; die Blüten sind weiß.
Schärfe (1-10): 3 - 4
In der Küche: Die grün geernteten Poblanos werden selten roh gegessen, sondern meist gekocht oder geschmort. In Mexiko bereitet man sie gerne mit Fleisch oder Käse gefüllt als Chiles Rellenos zu. Vorher müssen sie geröstet werden, damit man die etwas zähe Haut abziehen kann; dies hebt außerdem das charakteristische Aroma hervor. Hierzulande bekommt man glücklicherweise an türkischen Gemüseständen grob vergleichbare Dolmalik-Schoten, sodass sich mexikanische Rezepte, die nach Poblano verlangen, auch bei uns nachkochen lassen. In der Türkei wird Dolmalik (»Füllpaprika«) oft auch vegetarisch gefüllt, besonders mit Reis.
Frisch heißt er Poblano, rotgereift getrocknet Ancho (spanisch »breit«, wegen der beim Trocknen entstehenden flachgedrückten Form). So ist er Grundlage vieler mexikanischer Soßen; das süße, fruchtige Aroma erinnert an Backpflaumen. Pasilla, Ancho und der diesem sehr ähnliche Mulato bilden das Chili-Trio für »Mole«, eine zu vielen Gerichten gereichte Soße. Zur Verwendung weicht man sie in heißer Brühe oder Wasser ein. Chili ancho ist der beliebteste Chili und ist als Pulver oder feste Paste erhältlich. Anchos werden für Saucen geröstet und gemahlen oder gefüllt.

Tabasco

capsicum frutescens
Durch die Verwendung in der gleichnamigen Soße gelangten Tabasco Chilis zu Weltruhm. Gezüchtet wurden sie nahe Tabasco (Mexiko). Nach Louisiana gelangten sie Mitte des 19. Jahrhunderts, wo die Firma Mcllihenny seit 1868 ihre Tabasco Red Pepper Sauce damit braut, die man rund um den Globus in nahezu jedem Lebensmittelladen bekommt. Die buschigen Tabasco-Pflanzen werden bis zu 100 cm hoch und sind äußerst ergiebig. Aus den kleinen weißen Blüten mit grüner Einfärbung entstehen die kleinen feurigscharfen Früchte von 25 bis 40 mm Länge und 6 bis 8 mm Durchmesser. Sie wachsen, wie für C. frutescens typisch, aufrecht nach

oben. Beim Reifen werden sie zunächst gelb, dann orange und schließlich leuchtend rot.
Schärfe (1-10): 9
In der Küche: Für die berühmte Soße aus Louisiana wird diese Chili-Sorte nicht nur wegen ihres Geschmacks bevorzugt, sondern auch deswegen, weil die Schoten trotz ihres dünnen Fruchtfleisches relativ viel Saft enthalten, und der hat es in sich. Die Chilis werden zerkleinert und gesalzen, anschließend fermentieren sie dann bis zu drei Jahre in Holzfässern. Dann wird der scharfe Saft aus Haltbarkeits- und Geschmacksgründen mit Essig versetzt, der neben den Tabasco Chilis selbst den typischen Geschmack dieser Würzsauce prägt. Darüber hinaus finden Tabasco-Schoten in der kreolischen Küche Verwendung; in Louisiana kommen sie auch grün in Essig eingelegt auf den Tisch.

Chile de árbol

capsicum annuum
Der Form der ausgewachsenen Pflanze und ihrem holzigen Stamm entsprechend bedeutet der Name dieser Sorte soviel wie Baum-Chili; aus demselben Grund ist für Chile de árbol bisweilen auch bisweilen der Name Tree Pepper zu lesen.
Die Pflanzen der aus Mexiko stammenden Sorte werden etwa 90 cm hoch; die etwa 8 bis 9 cm langen schlanken Schoten mit 5 bis 8 mm Durchmesser werden im reifen Zustand dunkelrot und sind meist leicht gebogen. Einige Quellen rechnen Chile de árbol zu den Cayenne, was anderen Experten zufolge jedoch unkorrekt sein soll.
Schärfe (1-10): 7
In der Küche: Chile de árbol ist etwas weniger scharf als die typischen Cayenne-Sorten. Die Schoten sind dünnfleischig und sehen Cayenne in der Tat sehr ähnlich. Das Aroma getrockneter de árbol-Schoten ist von Natur aus leicht rauchig. Da sie ebenfalls dünnwandig und nicht fleischig sind, eignen sie sich bestens zum Trocknen. Dies ist in der Regel auch die einzige Form, in der de árbol käuflich erhältlich ist. Die Verwendung zum Würzen ist dieselbe wie bei Cayenne. Sehr lecker schmecken aber auch frische de árbol-Schoten aus dem Garten, einfach fein aufgeschnitten auf Frischkäse oder Butterbrot.

Chile cascabel

capsicum annuum
Diese Chilischote ist rund, klein, rotbraun und hat eine transparente Schale.Cascabel-Chili ist eine mexikanische Kirschpaprika mit einer angenehmen mittleren Schärfe von 1.500 bis 3.000 Scoville. Der Name bedeutet übersetzt "Rassel" und kommt daher, dass sich die Samen in den getrockneten Früchten lösen und sich beim Schütteln anhören wie eine Rassel.
Schärfe (1-10): 3 - 4
In der Küche: Die Chili-Sorte ist sehr beliebt in der mexikanischen Küche und sehr aromatisch. Chili cascabel schmeckt leicht säuerlich nach Rauch und nach dem Rösten angenehm leicht nussig. Mittelscharf wird Chili cascabel gerne für Sauce geröstet oder über Eintöpfe gestreut.

Chile chilaca

capsicum annuum
Der Chili chilaca ist schlank, tiefrot gläzend und hat Längsfurchen, sind zylindrisch geformt, und sind etwa 10-15 cm lang. Chili chilaca hat einen intensiven Geschmack mit einem Hauch von Lakritz.Sie haben eine dünne Haut und sind zuerst grün, dann braun, wenn sie reif sind. Innen sind sie hohl und enthalten viele Samen. Chilaca stammen aus Mexiko, wo sie seit Jahrhunderten in der Küche verwendet werden. Die Chilis wurden von den Azteken angebaut und sind heute in vielen mexikanischen Gerichten zu finden.Die Schärfe von Chilaca-Chilis ist moderat und liegt bei etwa 1.000 bis 2.500 Scoville.
Schärfe (1-10): 1 - 2
In der Küche: Geröstet und geschält gibt man den chikaca zu Gemüsegerichten oder zu Käse und Saucen.

Chile chipotle

capsicum annuum
Da Jalapenos zu fleischig zum Lufttrocknen sind, werden die reifen Chilis in Mexiko durch Räuchern über Mesquite-Holz getrocknet. Sie werden dann Chipotle genannt und haben ein

angenehm rauchiges Aroma mit einer leichten Note von Schokolade. Chili chipotle wird gerne zum Würzen von Eintöpfen und Suppen verwendet, eingweicht und püriert dient er als Würze für fruchtige Saucen. Auch bei uns kann man damit vieles rauchig-pikant abschmecken, ohne geräuchertes Fleisch mitkochen zu müssen, das zudem oft fett ist - somit auch ideal für die vegetarische Küche. Chipotle bekommt man entweder gemahlen als Pulver, lose getrocknet im Ganzen oder in der Dose in »Adobo Sauce«, einer würzigen Soße auf Tomatenbasis. Ganze Chipotle lassen sich mit der Schere oder im Mörser zerkleinern. Achtung: Durch das Trocknen und Räuchern sind sie recht konzentriert im Geschmack und gutscharf, daher sparsam dosieren!

Chile guajillo

capsicum annuum

Ein Guajillo-Chili oder Guajillo-Chili oder Chili Guaco (spanisch: Chile Guajillo) oder Mirasol-Chili ist eine Landrassensorte der Art Capsicum annuum mit einem Mirasol-Chili-Fruchttyp (»Sonnenblume« oder »Blick in die Sonne«). Mit Mirasol wird der frische Pfeffer bezeichnet, und der Begriff Guajillo wird für die trockene Form verwendet, die in der mexikanischen Küche die zweithäufigste getrocknete Chili ist. Dies ist eine lange, schmale gepunktete Chili mit rotbrauner Haut und und stumpfer Spitze. Guajillo Chili ist eine der am meisten verwendeten Chili Sorten Mexikos. Mit einer Bewertung von 2.500 bis 5.000 auf der Scoville-Skala gilt die Hitze als mild bis mittel.

Schärfe (1-10): 3-4

Sie wird als Chili-Gericht zubereitet oder in Saucen gekocht. Vor der Verwendung muss sie längere Zeit einweichen, Chili guajillo wird gerne für Enchilladas verwendet oder über Eintöpfe gestreut. Sie haben bei voller Reife eine schöne erdige orange-rote Farbe und gehören zu den mittel-scharfen Sorten. Des Weiteren haben sie ein wirklich außergewöhnliches Aroma. Sie schmecken nach einer Mischung aus grünem Tee und Beeren mit delikaten Noten von Pinien und Taninen, säuerlich, angenehm bitter und scharf.

Chile guero

capsicum annuum

Chile guero ist mittelscharf, hat eine gelb-grüne Farbe und wird frisch oder eingelegt verwendet, eignet sich besonders für Mole.

Chile habanero

capsicum chinense

Dies ist eine der schärfsten Chili-Sorten, rund 50-mal schärfer als Jalapenos! Die Pflanzen werden bis zu 120 cm hoch. In unseren Breiten kultiviert, sofern ein sonniger Sommer dies zulässt, werden sie jedoch meist nur halb so groß, aber trotzdem oft ertragreich. Der Chili habanero ist lampignonförmig und wechselt seine Farbe von grün über gelb, orange bis tief rot und hat eine dünnfleischig fruchtige Konsistenz. Chinense-typisch entstehen aus einem Knoten mehrere Blüten, oft bis zu fünf. Es gibt eine ganze Reihe Habanero-Varianten, je nach Sorte werden die zunächst grünen Früchte gelb, orange oder rot; auch die Form ist etwas unterschiedlich. In Mexiko - dort baut man Habaneros hauptsächlich auf der Halbinsel Yucatan an - dominieren die orangefarbenen Habaneros. Aus der Karibik kommen rote Varianten (Tropical Red). Selbst wenn sie auf Kuba kaum anzutreffen sind, bedeutet »Habanero« soviel wie »aus Havanna«. In der Karibik ist auch ein Verwandter der Habaneros namens Scotch Bonnet verbreitet, was wiederum wenig mit Schottland selbst zu tun hat, sondern auf die Schottenmützenform einiger Scotch-Bonnet-Varianten anspielt.

Schärfe (1-10): 10

In der Küche: Habaneros sind wirklich unglaublich scharf, sie haben aber auch ein sehr interessantes tropisch-fruchtiges, für Capsicum chinense typisches Aroma, das sie von Chilis aller anderen Arten deutlich unterscheidet. Habaneros sind eher dünnfleischig, in frischer Form trotzdem saftig.

In Mexiko und in den USA werden Habaneros für zahlreiche kommerzielle Hot-Sauce-Produkte verwendet, aber auch in der heimischen Küche lassen sich damit feurige Soßen zaubern. Frisch zubereiteten Salsas verleiht ein Habanero, fein gehackt und gut verteilt, nicht nur Feuer, sondern tropisches Flair. Mit ihrem Aroma passen Habaneros sowohl zu Tomaten als auch zu tropischen

Früchten. In der Karibik schneiden die Einheimischen Habaneros in feine Streifen und vermischen sie mit Limettensaft und etwas Salz, um damit ihre Speisen aufzupeppen. Sparsam verwendet schmeckt diese Kombination auch sehr gut auf Tortilla-Chips.
Frische Habaneros bekommt man mit etwas Glück mittlerweile sogar bei uns zu kaufen, zum Beispiel auf dem Münchner Viktualienmarkt. Bisweilen sind in Supermärkten kleine Plastikschalen mit exotischen Chilis aus holländischer Produktion zu finden; manchmal sind auch rote oder orange Habaneros dabei.
Habaneros werden auch getrocknet angeboten. Man kann sie entweder über Nacht in Wasser aufquellen lassen oder die trockenen Schoten im Mörser oder in einer ausrangierten Kaffeemühle mahlen. Achtung: Habanero-Staub dabei nicht einatmen!
Generell sollten Sie bei jeglicher Verwendung von Habaneros unbedingt die Verarbeitungshinweise (Schutzhandschuhe, Hände/Geschirr waschen usw.) beachten.
Sie werden gerne geröstet oder roh zu Bohnen und Saucen gereicht. Mit Salz und Limettensaft ergeben geröstete Cili habanero eine scharfe Sauce.

Chile jalapenño

capsicum annuum

Dieser Chili ist leuchtend grün mit abgerundeter Spritze, aber auch gelb und rötlich mit weicher Oberfläche und hat einen frisch-pikanten Geschmack. Jalapeño ist nach der Stadt Jalapa in Veracruz benannt. Dies ist der Klassiker unter den mexikanischen Chilis. Die ertragreichen Pflanzen werden etwa 80 cm hoch. Sie bekommen kleine weiße Blüten und 6 bis 8 cm lange Früchte mit 25 bis 35 mm Durchmesser, die lange grün bleiben, letztendlich aber rot abreifen. Typisch für die dickfleischigen, saftigen Schoten ist das weich abgerundete Ende. Die Oberfläche ist oft von vernarbten Rissen mit korkartigem Muster bedeckt. Dies hat keinen Einfluss auf Aroma oder Schärfe, wird von Mexikanern aber als Qualitätsmerkmal betrachtet. In Puebla, Zentral-Mexico und Oaxaca werden Jalapenos auch als Huachinangos bezeichnet, während sie in den Küstenregionen Mexikos sowie in Veracruz Chiles gordos (»dicke Chilis«) genannt werden.
Schärfe (1-10): 5 - 6 (mild gezüchtete Varianten auch 2-3)
In der Küche: Jalapeño ist einer der beliebtesten Chilis, der auch bei uns derzeit sehr »im Kommen’ ist. Er zeichnet sich durch eine kräftige, aber auch für weniger Chili-Gewöhnte noch erträgliche Schärfe und sein angenehmes, »typisch mexikanisches« Aroma aus. In vielen Supermärkten erhält man auch bei uns »Sliced Jalapeños«, in Scheiben geschnitten und eingelegt im Glas (manche Fabrikate schmecken zu sauer nach Essig; probieren Sie daher ruhig mehrere aus). In mexikanischen und besonders in »Szene«-Restaurants bekommt man als Vorspeise oft »Poppers" oder "Stuffed Jalapeños" angeboten; hier werden die Chilis, von ihrem scharfen Innenleben befreit und mit Frischkäse (Cream Cheese) oder Cheddar-Käse gefüllt, paniert und gebacken.
Mit ihrer fleischigen Konsistenz eignen sich Jalapenño gut zum Einfrieren und zum Einlegen in Essig. Frisch schmecken sie sehr gut klein gewürfelt in Salsas und Salaten, besonders in Tomatensalat, und über Nachos (sowohl mit Tomaten als auch geschmolzenem Käse harmonieren Jalapenos perfekt). Chiliheads essen Jalapeño-Schoten auch gerne »einfach so«, besonders, wenn sie knackig frisch sind. In Scheiben geschnitten, egal ob frisch oder eingelegt, sind Jalapeños auf Pizzas eine pikante Abwechslung zu den sonst verwendeten Peperoncini aus dem Glas. Auch verschiedenen Hot Sauces verhelfen Jalapenos zu ihrem typischen Aroma.
Eingelegte Jalapeños sind inzwischen auch bei uns vielerorts im Supermarkt zu haben. Chipotle bekommt man, getrocknet oder in würziger »Adobo-Soße« als Konserve, eher bei Spezialversendern.

Chile pasilla

capsicum annuum

Der Name bedeutet übersetzt »Rosinchen«, beschreibend für Aroma und Aussehen der runzeligen getrockneten Schoten. Die Früchte dieser Sorte sind schlank und haben ein abgestumpftes Ende. Getrocknet hat die Haut eine runzlige, schwärzliche Farbe, frisch ist die Haut schwärzlich grün. Die Kerne dieser Sorte sind extrem scharf, die Frucht selbst ist unterschiedlich scharf und schmeckt leicht rauchig. Im Westen Mexikos heißt er auch chile

negrooderchilaca, diese Bezeichnung wird aber auch für den dunkleren Ancho (= getrockneter Poblano) verwendet. Um die Verwirrung komplett zu machen, wird in Teilen der USA der Poblano unter dem Namen Pasilla angeboten. Frisch heißt der Chili mit den Schoten von bis zu 17 cm Länge und etwa 20 bis 25 mm Durchmesser Chilaca, bekannter ist er aber als Pasilla, also seinem Namen in getrockneter Form. Bekannte Pasilla-Vertreter sind die Sorten Apaseo und Bajio. Die Pflanzen werden 60 bis 75 cm hoch und entwickeln sich mehrstämmig. Die Blüten sind rein weiß. Unreif sind die dünnfleischigen Schoten dunkelgrün, im reifen Zustand dunkelbraun wie Schokolade.
Schärfe (1-10): 3-4
In der Küche: Zusammen mit Ancho und Mulato bildet Pasilla das Trio, das für die »mexikanische Nationalsoße« Mole verwendet wird. In ihrer Heimat werden diese Chilis getrocknet verkauft; bei uns sind sie eher schwer erhältlich. Um selbst angebaute Schoten zu trocknen, muss man meist mit dem Backofen oder besser dem Dörrserät nachhelfen. Verwendet wird sie geröstet oder gemahlen für roh zubereitete Saucen oder eingeweicht und püriert für gekochte Saucen.

Chile poblano

capsicum annuum
Poblano ist eine Zuchtform der Paprika-Art Capsicum annuum, welche vor allem in Mexiko angebaut wird; der Name bezieht sich auf den Bundesstaat Puebla. Die Namen Ancho und Mulato sind teilweise synonym, sie bezeichnen jedoch oft andere Reifegrade oder die getrockneten Früchte. Zusammen mit den Sorten Jalapeño und Pasilla sind sie ein wichtiger Faktor der mexikanischen Küche. Chile poblano sind die großen, grünen, mittelscharfen Chilischoten.
Schärfe (1-10): 3-3
Zur Verwendung im frischen Zustand als Gemüse werden Poblanos grün, also unreif, geerntet. Zum Trocknen verwendet man überwiegend reife Früchte. Der Einsatz der getrockneten Früchte kann jedoch nicht klar in Gemüse oder Gewürz unterschieden werden. Je nach Farbe werden die Früchte, ob frisch oder getrocknet, in Mulato (braun) oder Ancho (rot) unterschieden.Sie eignen sich zum Füllen, ggf. können sie durch grüne Paprika ersetzt werden.

Chile piquin, oder chile tepin

Kleine, rote Chilischote, die besonders getrocknet eine extreme Schärfe entwickelt. Diese Sorte ist auch unter der Bezeichnung Vogelaugenchili oder birds eye bekannt und ist in Asien sehr beliebt. Chile Piquin sind kleine ovale Chiles, im ausgereiften Zustand ganz rot mit einem nussigen Geschmack.
Schärfe (1-10): 8
Chile Piquin sind sehr scharf und werden zum Würzen verwendet wie z.B. für Fruchtcocktails, Salsas, Pozole Fondue und Raclette. Chile Piquin mit Tomatillo, Zwiebel und Öl ergibt eine Salsa für Liebhaber sehr scharfer Salsas.

Chile mulato

capsicum annuum
Getrocknet, fast schwarz und rund in der Form ist dies eine weitere Variante der chile poblano.

Cile serrano

capsicum annuum
Serrano ist ein weiterer klassischer mexikanischer Chili. Der Serrano Chili ist von gelbgrüner Farbe, hat eine zylindrische Form und einen intensiv frischen grasigen Geschmack mit intensiv scharf schmeckenden Samen und Scheidewänden. Die Pflanze produziert hängende 40 bis 80 mm lange scharfe Früchte mit 12 bis 18 mm Durchmesser, die zwar grün geerntet werden können, aber sehr schön leuchtend rot abreifen. Die Schoten sind dickfleischig, allerdings nicht ganz so stark wie Jalapenios, dafür enthalten sie mehr Samen, die den Innenraum der reifen Frucht voll ausfüllen. Der Name Serrano bedeutet soviel wie »Hochlandpflanze«. Die Pflanzen werden etwa 60 bis 80 cm hoch und bekommen einen Umfang von rund 40 cm.
Schärfe (1-10): 6-7
In der Küche: Durch ihre klare schneidende Schärfe eignen sich Serranos gut für so richtig »heiße« Gerichte. Wie bei Jalapeno und anderen Sorten sind die roten reifen Früchte deutlich süßer als die grünen unreifen; trotzdem werden sie in Mexiko fast nur grün konsumiert. Fein

geschnitten und in kleiner Menge geben Serranos frischen Salaten, zum Beispiel Tomatensalat den richtigen »Pepp«. In Mexiko und im US-Südwesten nimmt man diese Sorte gerne für frische Salsa, besonders für »Pico de Gallo«. Meist hat man lange Zeit rote und grüne Schoten an der Pflanze; daher lassen sich auch optisch interessante Gerichte zaubern, zum Beispiel die »Paprika-Omelett-Ringe«, die Sie ebenfalls im Rezeptteil finden. Verlangt ein asiatisches Rezept nach Thai -Chilis, können Sie einen Thai durch drei Serranos ersetzen. Serranos lassen sich nicht gut trocknen, aber hervorragend einfrieren oder sauer einlegen.

Cayennepfeffer

capsicum frutescens

Weit verbreitete mehrstämmig bisweilen buschartig wachsende Sorte, die sich durch schlanke, gewundene und ziemlich feurige dünnwandige Früchte auszeichnet, die relativ früh leuchtend rot werden. Je nach Variante werden die Pflanzen bis zu 80 cm hoch und haben relativ kleine dunkelgrüne spitze Blätter.

Rund um die Welt gibt es viele Varianten, wobei die Länge der Früchte zwischen 5 und mehr als 20 cm schwankt. Cayenne ist eine sehr alte Züchtung aus der vorkolumbianischen Zeit, die erstmals 1542 erwähnt wird. Der Name stammt von der gleichnamigen Hauptstadt von Französisch Guayana (Südamerika)‚ in dieser Region wird diese Sorte allerdings nicht mehr angebaut. Womöglich leitetsich der Name »Cayenne« auch von kian ab, dem Namen für Chilis bei den Tupi-Indianern im Nordosten Südamerikas. Vermutlich brachten Portugiesen Cayenne-Chilis nach Afrika und Indien und bis in den fernen Osten, wo daraus diverse Varianten gezogen wurden, die alle möglichen Namen tragen.

Schärfe (1-10): 5 - 8

In der Küche: Da Cayenne-Schoten dünnwandig und wenig fleischig sind, eignen sie sich bestens zum Trocknen. Neben der beißenden Schärfe ist für Cayenne der im getrockneten Zustand leicht rauchige, etwas bittere Geschmack charakteristisch. Industriell wird der größte Teil der Cayenne-Produktion als Gewürz zu Pulver vermahlen; Cayennepfeffer ist auch bei uns in jedem Supermarkt erhältlich.

Als »Chili-Flocken«, manchmal auch »Pizza Pepper« oder »Crushed Red Pepper” bekommt man Cayenne auch grob zerstoßen zu kaufen; hier sind oft auch die Samen und Zwischenwände mit enthalten, was dem Produkt eine kräftige Schärfe verleiht. Frische grüne oder rote Cayenne-Schoten bekommt man bei uns aus Holland, Spanien und Israel. Fein geschnitten und vorsichtig dosiert machen sie sich gut in Salsas, Salaten und Dips. Getrocknete Cayenne, ob geschrotet odergemahlen, eignen sich für Soßen und Suppen. In der Cajun-Küche ist Cayenne ein unentbehrliches Gewürz für herzhafte Gumbos und Seafood-Gerichte, und es ist ein wichtiger Bestandteil von Cajun-Würzmischungen. Die herb-bittere Note bildet einen interessanten Gegenpol zu süß-mildem Paprikapulver. Auch in der asiatischen Küche darf Cayenne nicht fehlen, und wer Pizza lieber pikanter mag, sollte ihr mit Cayenne-Flocken den richtigen »Pepp« geben. Außer in der kulinarischen Welt wird Cayenne in der Medizin genutzt, zum Beispiel für Salben, Wärmepflaster und sogar Cayenne-Kapseln. Darüber hinaus eignen sich die getrockneten Schoten zu Dekorationszwecken.

NuMex Suave Red oder Orange

capsicum chinense

Erst 2002 wurden, nach jahrelanger Züchtung durch das Chile Pepper Institute der New Mexico State University, diese Habanero-Varianten vorgestellt. Sie besitzen das sortentypische fruchtige Aroma von Habaneros, sind im Gegensatz zu ihren feurigen Verwandten aber mit nur 500 bis 800 Scoville-Einheiten sehr mild (spanisch suave bedeutet »weich«). Die Suave-Chilis sind besonders deshalb interessant, weil in sie die sorteneigenen Gene für »Nicht-Schärfe« hineingezüchtet wurden. Zuvor bemühte man sich, Chilis vom Habanero-Typ milder zu bekommen, indem man die entsprechenden Gene von Gemüsepaprika einfügte. Es gibt jedoch auch bei C. chinense einige Vertreter, die völlig mild sind, und deren Gene kamen bei den »NuMex Suave« durch Kreuzung zum Einsatz.Wuchs und Größe der Pflanzen entsprechen weitgehend Habanero, und wie die Namen schon anzeigen, gibt es eine rote und eine orange-gelbe Variante.

Schärfe (1-10): 0 - 1

In der Küche: Wer bereits mit Habanero Erfahrungen gesammelt hat, erschnuppert beim Aufschneiden einer Suave-Schote sofort das volle Habanero-Aroma, dem intensiven Geruch nach müsste sie schneidend scharf sein. Beißt man jedoch hinein, gibt es überraschenderweise nur Geschmack, und minimale Schärfe. Hartgesottene Chili-Fans belächeln die Suaves bisweilen als »Warmduscher-Chilis«, aber sie stecken voller Geschmack und sind zum Beispiel bestens geeignet, fruchtigen Salsas und Soßen aus geschmacklichen Erwägungen viel mehr Habanero-Aroma und -Substanz hinzufügen, ohne dass diese unerträglich scharf werden. Auch mit Käse gefüllt und gegrillt sind sie ein echter Leckerbissen.

Chile Pequin (Piquin)

Capsicum annuum

Pequin, auch Chilepequin oder Piquin, ist eine Zuchtform der wilden Chiltepin, ebenfalls mit kleinen, aber nicht runden, sondern länglichen Früchten (spanisch »pequeno« heißt »klein«). Da sie ebenfalls gern von Vögeln gefressen werden, nennt man auch diese Chilis bisweilen »Bird Pepper«. Die buschigen Pflanzen werden etwa 60 bis 75 cm hoch und tragen unzählige 15 bis 20 mm lange Schoten mit etwa 5 bis 8 mm Durchmesser. Der aufrechte Wuchs der Früchte und die kleinen Blätter zeigen noch die Nähe zur Wildform. Die Sorte NuMex Bailey Piguin wurde zum leichten Ernten mit Maschinen gezüchtet; die Früchte lösen sich besonders leicht vom Kelch. Die kleinen Geschosse sind dünnfleischig und äußerst feurig: Pulver aus Schoten dieser Sorte wurde mit rund 100.000 Scoville-Einheiten gemessen. Urprung dieser Züchtung ist eine Pflanze aus der mexikanischen Karibik.

Der Pequin-Typ diente auch als Ausgangsbasis für viele Ziersorten, zum Beispiel Black Cuban, NuMex Centennial, NuMex Twilight und Bolivian Rainbow.

Schärfe (1-10): 8 - 9

In der Küche: Diese sehr scharfen Chilis finden in mexikanischen Salsas, Suppen sowie Eintopf- und Bohnengerichten Verwendung. Man kann sie frisch oder getrocknet verwenden.

In der Karibik sind scharfe Chili für Marinaden, Würzsaucen und Eintöpfe sehr beliebt. Knoblauch, Zwiebeln und weitere Gewürze runden karibische Chilisaucen ab.

Jamaican Hot

capsicum chinense

Der Chili jamaican hot ist leuchtend rot, rundlich und dünnfleischig. Er hat ein leicht süßliches Aroma und eine enorme Schärfe. In der Küche wird der jamaican hot für pickles und Currys verwendet.

New mexico

capsicum annuum

Der Chili New mexico ist kräftig grün oder tiefrot, hat einen süßen, erdiger Geschmack.»New Mexico« ist ein Schotentyp, der bereits 1894 entwickelt wurde, und zwar vom Botaniker Fabian Garcia. An der New Mexico State University war Garcia damit beschäftigt, die um Las Cruces von hispanischen Farmern seit Jahrhunderten angebauten lokalen Chilis zu verbessern. Das Ergebnis war eine Pflanze mit fleischigen, länglichen und spitz zulaufenden Früchten, die ähnlich wie Paprika große Hohlräume aufweisen, speziell auch für die Verarbeitung in Konservendosen geeignet. 1896 brachte Emilio Ortega solche Chilis nach einem Besuch in Las Cruces mit nach Anaheim (Kalifornien); zu diesem Zeitpunkt war er Sheriff im Bezirk Ventura County. Die Chilisorte passte sich dem kalifornischen Klima bestens an und heißt noch heute Anaheim, auch wenn sie inzwischen fast ausschließlich in New Mexico und in Mexiko angebaut wird (Anaheim istheute eher bekannt durch seinen Vergnügungspark Disneyland).

1907 stellte Fabian Garcia New Mexico No. 9 vor, bis 1950 der Standard-Chili dieses Typs und zugleich der Großvater aller in den darauffolgenden Jahrzehnten folgenden »New-Mexican«-Sorten. Ihnen allen gemein ist, dass sie relativ früh blühen, kleine weiße Blüten bekommen und lange, hängende Früchte, die lange grün bleiben, letztendlich aber, wie die meisten Chilis, rot abreifen. Die abgeflachten Früchte werden 15 bis 20 cm lang. Die Pflanzen werden etwa 60 bis 80 cm hoch und entwickeln relativ große Blätter (bis zu 9 x 18 cm).

Schärfe (1-10): 1 - 7 (je nach Sorte)

In der Küche: Im New Mexico ist dieser Chili-Typ praktisch ein Grundnahrungesmittel. Er kann

sowohl grün als auch rot geerntet werden. Gegrillt und geschält hält er sich gut im Kühlschrank. Grüne Chili eignen sich für Guacamole, Tacos und Tamales, rote Chili für Saucen, Suppen und Chutneys. Getrocknet haben sie ein rundes Trockenfrucht-Aroma. Chili New mexico wird gern für rote Chilisoße und andere Würzsoßen verwendet.

Scotch Bonnet

capsicum chinense

Scotch Bonnets, auch Bonnie Peppers genannt, sind die karibische Variante der Habaneros und gehören ebenfalls zu den schärfsten aller Chili-Sorten.Der Scotch Bonnet ist gelbgrün bis orangerot mit faltiger Spitze und plattem Stängelansatz. Er hat ein sehr scharfes Aroma mit tiefer, fruchtig-rauchige Note. Scotch Bonnet wird in vielen karibischen scharfen Soßen verwendet. Die buschigen Pflanzen werden bis zu 1,2 m hoch. In unseren Breiten kultiviert werden sie jedoch meist nur halb so groß, vorausgesetzt, der Sommer ist überhaupt warm und sonnig genug. Antigua, Jamaica, Trinidad, Barbados... kaum eine Karibik-Insel, die nicht ihre eigene Variante der Scotch Bonnets hat, und alle sehen von Form und Farbe unterschiedlich aus. Ja nach Variante färben sich die zunächst grünen Früchte beim Reifen leuchtend gelb, bisweilen leicht orange oder rot. Sie sind zerfurcht (typisch für Scotch Bonnets) und werden etwa 35 bis 45 mm lang und 30 bis 40 mm im Durchmesser. Der Name bedeutet wörtlich übersetzt »Schottenhaube« und beschreibt damit die Form, an die diese Schoten bisweilen erinnern.

Schärfe (1-10): 10

In der Küche: Wie die mexikanischen Habaneros sind auch Scotch Bonnets sehr, sehr scharf und haben ein sehr tropisches, fruchtiges Aroma, das sie von anderen Chilis unterscheidet. Wie Habaneros sind sie nicht sonderlich dickfleischig, in frischer Form aber trotzdem recht saftig. In der Karibik und den USA werden Scotch Bonnets für kommerzielle Hot Sauce verwendet (zum Beipiel »Lottie’s«). Frisch zubereiteten Salsas verleiht ein Scotch Bonnet, fein gehackt und gut verteilt, nicht nur Feuer, sondern auch tropisches Flair. Auf Jamaica sind Scotch Bonnets ein wichtiger Bestandteil von Reisgerichten und der für die Karibik typischen Jerk-Soße mit Piment (Allspice) und Kräutern. Auch bei der Verwendung von Scotch Bonnets sollten Sie die Verarbeitungshinweise (Schutzhandschuhe, Hände/Geschirr waschen usw.) beachten.

Caribbean Red

capsicum chinense

Diese Neuzüchtung (Ende der 1990er Jahre) liegt vom Aroma und Aussehen zwischen mexikanischen Habanero und Tropical Red aus der Karibik, ist aber deutlich schärfer als beide, eher in Richtung Red Savina. Die Früchte werden bis 4 bis 5 cm lang und ca. 2,5 bis 3 cm im Durchmesser. Sie reifen von limettengrün über orange nach leuchtend rot ab. Die Pflanzen gleichenim Wuchs den Habaneros und werden etwa 70-80 cm hoch und verzweigen früh.

Schärfe (1-10): 10

In der Küche: Caribbean Red ist nicht nur unglaublich scharf, sondern auch äußerst aromatisch. Rotgereift schmecken sie am besten, zum Beispiel in tropischer Salsa mit Früchten wie Ananas, Banane und Mango. Sie haben selbst tropisch-fruchtiges, für Capsicum chinense typisches Aroma, das sie von Chilis aller anderen Arten unterscheidet. Wie Habaneros sind sie nicht sonderlich dickfleischig, in frischer Form trotzdem saftig. Beim Verarbeiten unbedingt Schutzhandschuhe tragen!

Chili wird in den Ländern der Anden auch Ají genannt und wird dort überwiegend als Würze für Saucen verwendet.

Rocoto

capsicum pubescens

Rocoto ist der gebräuchliche Name aller zur Art Capsicum pubescens gehörigen Chili, sie zeichnen sich durch Mehrjährigkeit und angebliche Winterhärte aus und wurden in Südamerika vermutlich schon vor mehr als 8000 Jahren gezüchtet. Rocoto oder auch Baumchili genannt, stammt aus dem Andengebiet und gedeien noch in 3000 m Höhe, wo die strauchartigen Pflanzen bis zu 4,5 m hoch wachsen (bei uns max. 2 m). Im Gegensatz zu denanderen Capsicum-Arten sind die Blätter deutlich behaart. Die Blüten sind am Rand kräftig violett, innen weiß. Die Früchte mit bis zu 70 mm Länge und 40 mm Durchmesser sind rund bis birnenförmig. Eine Variante heißt

daher auch Chile Perón (»Birnen-Chili«), eine andere Chile Manzano (»Apfel-Chili«). Die reifen Früchte sind je nach Variante gelb, rot oder braun und allesamt recht scharf.
Schärfe (1-10): 9
In der Küche: Rocotos haben einen fruchtigen Geschmack mit einer charakteristischen Note.Der rundliche, gelbe bis orangerote Rocoto wird stets frisch für Saucen, Würzsaucen oder als Gemüse mir Fleisch- und Käsefüllung verwendet. Da die Schoten recht dickfleischig sind, werden sie in ihrer südamerikanischen Heimat meist frisch verwendet, zum Beispiel klein gehackt in Salsa und Soßen, für das Fischgericht »Ceviche« oder im Ganzen mit Käse gefüllt und gegart (»Rocoto Relleno«). Die Früchte lassen sich auch gut einfrieren, aber nicht trocknen. In Peru hält man Rocoto für besonders bekömmlich, da ihre spezielle Schärfe nur auf die Geschmackszellen wirke, jedoch nicht den Verdauungstrakt. Trotzdemhaben diese Chilis in Südamerika den Spitznamen »Gringo-Killer«.

Ají Amarillo

capsicum baccatum
Aji Amarillo sind hauptsächlich in Peru verbreitete Chilis.Er hat eine spitze Form, gelbe Farbe und einen scharfen Geschmack mit Rosinenaromen.Kaum eine andere Chilisorte wird dort so häufig verwendet, wie deren gelbe Früchte. In den Anden finden Sie wildwachsende Pflanzen auf dem Weg zu den historisch bedeutsamen Monumenten. Bereits die Inkas schätzten ihre Chilischoten. Vielleicht gab es diese Sorte schon vor 4.000 Jahren, doch damals hieß die Aji Amarillo garantiert noch nicht so.
Aji Amarillo Chilisorten besitzen einen mittleren Schärfegrad. Die Schoten kommen auf etwa 2.500 bis 5.000 Scoville.
Schärfe (1-10): 4-5
Aji Amarillo Schoten lassen sich erstklassig zu Saucen, Dips, Pulver und Pasten verarbeiten. Eine südamerikanische Spezialität ist Cevice. Dies ist in Zitronensaft gegarter Fisch. Eine Garmethode ganz ohne Hitze.
In Kolumbien werden frische Amarillos auch als Aji Escabeche bezeichnet. Getrocknete Schoten werden »Cusqueño« genannt. Daraus wird ein scharfes Chilipulver mit Mango Aroma gemahlen. Es passt ganz hervorragend zu Steaks, Fisch, Suppen und Pasta. In der Küche verwendet man Ají amarillo auch als Würze zu Kartoffeln, Wurzelgemüse, Meeresfrüchten und Meerschweinchen (cuy, peruanische Spezialität).

Mirasol, NuMex Mirasol

capsicum annuum
Der Chili Mirasol stammt aus Peru und ist auch in Mexico unter der Bezeichnung Guajillo beliebt. In allen Farbabstufungen wird der Mirasol mit seinem fruchtigen Aroma zu Fleisch, Bohnen und Gemüsegerichten verwendet.Die wuchskräftigen Pflanzen, die etwa 50 bis 60 cm hoch werden, produzieren uniforme, ca. 7 cm lange, dünnwandige Schoten mit bis zu 15 bis 20 mm Durchmesser, die einseitig leicht gekrümmt sind und aufrecht in Gruppen wachsen, das macht sie sehr attraktiv (Mirasol heißt im Spanischen »zur Sonne schauend«).
Ursprünglich aus Peru und Mexiko stammend, wurde die Sorte an der New Mexico State University über einen Zeitraum von sechs Jahren auf höheren Ertrag gezüchtet (NuMex Mirasol, veröffentlicht 1993). Die getrockneten roten Schoten lassen sich hübsch zu Strängen und Kränzen verarbeiten und sind ein Blickpunkt in Blumen-Arrangements. Dazu schneidet man einen Stiel unten ab, entfernt Blätter und Seitentriebe und lässt nur die Chili-Gruppe stehen.
Schärfe (1-10): 5
In der Küche: Neben ihrem dekorativen Effekt ergeben die getrockneten Schoten auch ein aromatisches Chilipulver zum Würzen.

Ají Dulce

capsicum annuum
Dieser Chili ist süß, mild moschusartig und kräuterähnlich. Besonders in Kolumbien und Venezuela beliebt bereichert dieser Chili besonders Bohnengerichte.

Rocotillo

capsicum chinense

Der Rocotillo ist eine milde Frucht aus den Anden, ist tiefrot und kürbisähnlich. Rocotillo wird als Würzsauce zu Mais, Bohnen und Wurzelgemüse gegessen.

Malagueta

capsicum frutescens

Diese Sorte ist im brasilianischen Amazonasbecken beheimatet, wo sie vielerorts wild wächst, vereinzelt wird sie auch kultiviert. In ihrer Heimat werden die Pflanzen bis zu 1,5 m hoch, bei uns eher bis zu 80 cm. Der Chili Malagueta hat eine blasse oder grünliche Farbe, ist dünnfleischlich und spitz zulaufende Form.Aus kleinen weißen Blüten mit grünlichem Einschlag entstehen aufrecht wachsende spitz zulaufenden Schoten, die bei einem Durchmesser von 5 bis 8 mm etwa 20 bis 25 mm lang sind. Sie reifen von grün nach rot ab und sind den Tabasco-Chilis ähnlich, aber womöglich noch etwas feuriger — sie zählen sogar zu den schärfsten südamerikanischen Sorten.

Man nimmt an, dass in Afrika daraus Zimbabwe Birdeye hervorging, nachdem Portugiesen die Pflanze auf den schwarzen Kontinent brachten. Malagueta ist jedoch nicht zu verwechseln mit dem afrikanischen Gewürz Melegueta (Aframomum melegueta; Paradieskorn) — dieses gehört nicht einmal zur Gattung Capsicum. Malagueta war auch der ursprüngliche Chili-Typ, der in Portugal als »Piri-Piri« bekannt wurde - heute gilt Piri-Piri dort als allgemeine Bezeichnung für scharfe Chilis.

Schärfe (1-10): 9

In der Küche: Die Schoten lassen sich gut trocknen und dann als Flocken oder Pulver zum Würzen verwenden. Frisch kann man damit Salsa aufpeppen, und sie lassen sich auch gut in Essig oder Alkohol einlegen; die Flüssigkeit ist dann eine pikante Würze für Saucen.

Thai-Chili

capsicum annuum

Den Thai-Chili gibt es an sich nicht, denn auch in Asien gibt es eine ganze Reihe von Sorten. Allgemein versteht man darunter aber jene, die man auch bei uns immer häufiger bekommt (»Prik Ki Nu«). Die buschigen Pflanzen haben etwa 50 mm lange schmale Blätter und produzieren eine Vielzahl kleiner weißer Blüten. Die spitzen 5 bis 10 mm schlanken Schoten werden etwa 30 bis 50 mm lang. Sie sind dünnfleischig und zeichnen sich durch nachhaltige Schärfe und ein feines, blumiges Aroma aus. Die reifen Früchte sind zunächst noch grün, werden dann aber rot. Es werden sowohl grüne als auch rote Schoten verwendet. Weitere populäre Thai Chilis sind Prik Chee-Fa Sot (große rote Schoten), Prik Yuak Keaw (mittelgroße Sorte, die grün verwendet wird) sowie Prik ki Nu Suan (kleine noch schärfere Schoten, wie afrikanische Birdeye zu C. frutescens gehörig).

Schärfe (1-10): 7 - 9

In der Küche: Thai-Chiliswerden hauptsächlich in der südostasiatischen Küche verwendet. Die dünnfleischigen Schoten werden frisch verwendet, lassen sich aber auch trocknen. Verlangt ein Rezept nach Thai-Chilis und sind keine zur Hand, können Sie einen Thai durch drei frische Serranos oder einen Malagueta oder Birdeye ersetzen. Thai-Chili werden frisch oder getrocknet in Currys oder Wok-Gerichten verwendet, gehackt wird er für Würzpasten oder Dipps verwendet.

Birdseye-Chili

capsicum frutescens

Sehr viele Sorten werden als »Birdeye« bezeichnet, aber im allgemeinen versteht man darunter jene afrikanischen Chilis, die ähnlich wachsen und aussehen wie Tabasco und die brasilianischen Malagueta. Das kommt nicht von ungefähr, denn aus letzteren haben sie sich entwickelt, nachdem sie auf portugiesischen Handelsschiffen nach Afrika gelangten. Die kleinblättrigen Pflanzen produzieren zahlreiche Früchte, die von grün über orange nach leuchtend rot abreifen. In Afrika werden die Pflanzen bis zu 1,4 m hoch, bei uns typischerweise 50-70 cm. Trotz teilweise verheerender politischer Verhältnisse sind Zimbabwe, Malawi, Unganda, Nigeria und Ghana bedeutende Produzenten, ebenso Brasilien.

Schärfe (1-10): 10

In der Küche:

Mit über 100.000 Scoville-Einheiten zählen Birdeyes zu den schärfsten Chilis überhaupt. Zur

schneidenden Schärfe kommt ein angenehmes, den Thai-Chilis ähnliches Aroma, sodass sie sich auch für scharfe asiatische Gerichte eignen, zum Beispiel wenn in Thai-Rezepten »prik kee nu« (»Mäuseköttel-Chili«) benötigt wird.
Auch bei den kleinen getrockneten Schoten aus dem Supermarkt handelt es sich oft um Birdeyes. Selbstgezogene Schoten dieser Sorte lassen sich ebenfalls gut trocknen. In dieser Form kann man sie im Ganzen mitkochen oder schmoren (für Chili-Unkundige hinterher rausfischen!), zu Pulver vermahlen oder im Mörser grob zu Flocken zerkleinern.

Kaschmir-Chili

capsicum annuum

Der Kaschmir-Chili wird nicht nur in Kaschmir, sondern auch in weiteren Teilen Indiens angebaut. Der tiefrote Chili hat eine süße Note und einen mild-scharfen Geschmack. Der indische Name ist Lal Mirch.

Rawit-Chili

capsicum annuum

Die Rawit ist eine sehr ertragreiche Sorte aus Indonesien. Ihre Früchte eignen sich besonders gut zum trocknen und werden häufig in der asiatischen Küche verwendet. Auf der internationalen Scoville-Skala erreicht der Rawit maximal 480.000 Einheiten, ein Wert, den nur wenige Chilis erreichen. Nicht zufällig ist er der Lieblings-Chili thailändischer und indonesischer Küchenchefs und Hobbyköche.

Nippon Taka, Santaka, Takanotsume

capsicum annuum

Diese drei Sorten sind japanischen Ursprungs und unterscheiden sich im wesentlichen durch ihre Schärfe. Die Pflanzen werden 45 bis 75 cm hoch und produzieren kleine weiße Blüten. Daraus entstehen 5 bis 7,5 cm lange Schoten mit 6 bis 10 mm Durchmesser, die ähnlich wie Mirasol in Gruppen nach oben wachsen und neben ihrem »Nährwert« auch schön anzusehen sind.
Nippon Taka 101 ist eine F1-Sorte. In den USA und in Mexiko ist für Santaka der Name Japones (=japanisch) geläufig. Takanotsume heißt wörtlich übersetzt »Adlerkralle«, wohl wegen der Form und der Schärfe der Schoten.
Schärfe (1-10): 5 (Nippon Taka), 7 (Santaka), 8 (Takanotsume)
Kulinarische Anmerkungen: Die dünnwandigen Schoten werden rotgereift verwendet, und zwar fast ausschließlich getrocknet. So dienen sie als Gewürz für asiatische Suppen und ganz allgemein zum »Aufpeppern« in der japanischen und asiatischen Küche, zum Beispiel fein geschnitten im Wok. Durch Cayenne ersetzen, falls in einem Rezept verlangt und nicht verfügbar.

Jolokia (Bhut Jolokia, Bih Jolokia, Naga Jolokia,...)

capsicum chinense

Der superscharfe indische Cousin der Habaneros, und der schärfste Chili der Welt. Seine Heimat ist der nordöstliche vom Teeanbau bekannte indische Bundesstaat Assam und die angrenzenden Staaten Nagaland und Manipur. »Jolokia« bedeutet allgemein »Chili«, je nach geografischer Region heißt dieser Chili Naga Jolokia, Nagahari, Bhut Jolokia (»Geister-Chili”), Bih Jolokia (»Gift-Chili”), Borbih, Raja Mircha, Raja Chilli, Mirch, Mircha, Naga Moresh, Naga Morich oder Tezpur, und vermutlich gehört auch Dorset Naga dazu, eine britische Variante.
Eine eingehende Erforschung erfolgte erst durch das renommierte Chile Pepper Institute der New Mexico State University. Den Ende 2006 veröffentlichten Ergebnissen für Bhut Jolokia gingen eingehende Untersuchungen voran, die einen jahrelangen Testanbau sowie HPLC- und DNA-Analysen beinhalteten. Die Pflanzen werden 45 bis 120 cm hoch. Ihre Blätter werden 10 bis 14 cmlange, 5 bis 7,5 cm breit und bekommen die für C. chinense typische leicht blasige Oberfläche. Die weißen Blüten haben einen leicht grünlichen Einschlag. Die länglichen, spitz zulaufenden zerfurchten Früchte haben 25 bis 30 mm Durchmesser, eine Länge von 5 bis 8,5 cm und reifen vongrün über orange nach rot ab. Die Fruchtform variiert zum Teil stark, sogar an einundderselben Pflanze. Chinense-typisch wachsen mehrere Früchte pro Knoten, meistens zwei, bei einigen Varianten auch mehr. Ähnlich wie bei verschiedenen anderen Chinense-Sorten mit länglichen Schoten (z. B. Fatalii oder Hot Paper Lantern) ist die Anzahl der enthaltenen Samenkörner relativ gering. Es wurden Spitzen-Schärfewerte gemessen, zum Beispiel 1.001.304

SHU (Chile Pepper Institute), und bei einem Erzeuger in Assam 1,04 Millionen (d. h. selbe Größenordnung). Dies dürfte aber optimale Anbaubedingungen voraussetzen.
Schärfe (1-10): 10+
Kulinarische Anmerkungen: Bhut/Bih/ Naga/Jolokia hat ein fruchtiges Aroma, im Gegensatz zu den von frischen Habaneros bekannten Pfirsichnoten eher einen Hauch von Zitrus. Im getrockneten Zustand haben sie ein interessantes süßliches Aroma, das an getrocknete Bananen erinnert. Im Vordergrund steht allerdings die unglaubliche Schärfe, weswegen man mit diesem Chili sehr, sehrsparsam arbeiten sollte. Bereits die grünen Schoten sind äußerst feurig.
In gewissem Male lassen sich die Schoten entschärfen, indem man ihr »Innenleben« entfernt. Die dünnwandigen Schoten lassen sich gut trocknen (halbiert an der Luft oder im Ganzen im Dörrgerät). Die frischen Schoten eignen sich feinst geschnitten für Salsa sowie zur Herstellung feuriger Hot Sauce. Getrocknete Naga/Bhut/Bih-Jolokia-Schoten kann man entweder über nacht in Wasser aufquellen lassen oder die trockenen Schoten, in der Pfanne trocken leicht angeröstet, im Mörser oder in einer ausrangierten Kaffeemühle mahlen (Staub dabei nicht einatmen! Augen schützen!).
Achtung: Ob frisch oder getrocknet: Sie sollten bei jeglicher Handhabung und Verwendung von Schoten dieser Sorte unbedingt Schutzhandschuhe tragen, das Berühren empfindlicher Körperstellen vermeiden, Hände/Geschirr gut reinigen und Kinder fernhalten bzw. warnen.

Guindilla

capsicuum annuum
Dieser spanische Chili ist ziegelrot, glatt, lang und von spitz zulaufender Form. Der Guindilla wird in der Regel getrocknet angeboten. Eingeweicht wird der Guindilla mitgekocht und verleiht dem Gericht die angenehme Schärfe. Vor dem Servieren wird die Frucht entfernt.

Ñora

capsicum annuum
Der Ñora ist eine milde und angenehm erdige Paprika und wird wie der Guindilla getrocknet angeboten. Eingeweicht ist der Ñora unverzichtbar für Romanesco-Sauce.

Piquillo (Pimiento)

Capsicum annuum
Pimiento del Piquillo, oder kurz Piquillo, gehört zu den Pimientos, einem spanischen Paprikatyp mit charakteristischen herzförmigen Früchten. Die 8-12 cm langen milden dickfleischigen Schoten haben etwa 6 cm Durchmesser und bekommen eine intensive tiefrote Farbe, weshalb sie auch zur Gewinnung des roten Paprika-Farbstoffs Capsanthin/Capsorubin verwendet werden, der zu denCarotinoiden gehört; als »E 160c hilft er Süßwaren, Soßen, Dressings, Käse, Mayonnaise, Wurst und Kosmetika farblich auf die Sprünge. Die mehrstämmigen Pflanzen werden etwa 60 cm hoch und bekommen große weiße Blüten.
Schärfe (1-10): 0 - 2
In der Küche: Die milden spanischen Pimientos sind als Füllung für Oliven bekannt. Das Fruchtfleisch der rotgereiften Schoten ist besonders saftig und süßs-fruchtig mit charakteristischem Geschmack. Sie schmecken besonders lecker vom Grill, lassen sich nach dem Entfernen der festen Haut gut füllen oder roh für Salate verwenden. Sie sind herzhafter als Gemüsepaprika und könnendiese in vielen Rezepten ersetzen. In Spanien werden Piquillos traditionell über Buchenholz geröstet, enthäutet und ausgenommen. Dann kommen sie zum Beispiel mit Käse, Fisch oder Krebsfleisch gefüllt auf den Tisch. Es gibt sie auch im Glas und in der Dose zu kaufen. Die besten Piquillos kommen aus Lodosa in der nordspanischen Provinz Navarra und genießen dort, wie gute Weine, als »Piquillo de Lodosa” sogar DOC-Herkunftsschutz, der gleichbleibend hohe Qualität garantiert. Sie werden gleich nach dem Rösten ohne Essig, nur »im eigenen Saft« eingeleet und man verwendet sie wie frische geröstete Schoten.

Piment d’Espelette (Gorria)

capsicum annuum
Auch wenn Frankreich nicht unbedingt als Chili-Land gilt, gibt es hier doch einen ganz prominenten Vertreter. So wie echter Champagner nur aus der Champagne kommt, wird Piment de Espelette (Ezpeletako Biperra auf baskisch) seit Jahrhunderten in der Region um den kleinen

Ort Espelette im baskischer Teil Südwest-Frankreichs angebaut. Und nur dort, denn er genießt seit den 1. Juni 2000 den EU-Gebietsschutz »AOC« (Appellation d’Origine Contrölee), seit 2012 »AOP« (Appellation d‘Origine Protegee). Botanisch heilst die Sorte Gorria. Die ca. 90 cm hohen Pflanzen bekommen einen kräftigen Stamm, der in rund 30 cm Höhe buschig verzweigt. Aus den weißen Blüten entstehen leuchtend rote dünnwandige Früchte mit 70 bis 140 mm Länge und 25 - 30 mm Durchmesser
Schärfe (1-10): 4
In der Küche: Die moderat scharfen Chilis sind eine wichtige Zutat für regionale Traditionsgerichte wie »Piperade« und »Axoa d’Espelette” Ähnlich wie in New Mexico trocknen die Chilis im milden Klima an der Luft, oft zu Strängen (cordes) aufgefädelt. Dann werden sie zu
einem Pulver gemahlen, das sich durch orange-rote Farbe, ein eher mildes Feuer und einen sehr aromatischen Geschmack auszeichnet. Das Pulver und weitere Produkte mit Piment d‘Espelette bekommt man im Spezial-Versandhandel.

Urfa biber, Isot biber

capsicum annuum
Urfa biber, auch als Isot-Chili bekannt, ist ein getrockneter, türkischer Chili-Pfeffer. Es handelt sich um die Sorte Capsicum annuum, die in der Urfa-Region der Türkei angebaut wird. Der Geschmack des Endprodukts wird oft als »rauchig« und »rosinenartig« beschrieben. Grundsätzlich handelt es sich bei Urfa biber um eine gewöhnliche Chili-Schote, die so lange reift, bis sie eine kastanienbraune Färbung annimmt. Nach der Ernte unterliegt sie einem zweistufigen Prozess. Tagsüber werden die Schoten in der Sonne getrocknet, während sie nachts gründlich eingepackt werden. Dieser nächtliche Vorgang wird als Schwitzen bezeichnet, bei dem die tagsüber angetrockneten Schoten wieder etwas Feuchtigkeit ziehen. Durch diesen Fermentierungsprozess bekommen die Schoten eine dunkelpurpurne bis fast schwarze Farbe. Urfa biber gilt als nicht ganz so aromatisch wie andere Chili-Sorten, liefert jedoch einen länger anhaltenden Schärfeeindruck.
Auf der Scoville-Skala wird die Schärfe zwischen 30.000 und 50.000 SHU (Scoville heat units) angegeben.
Traditionell wird Urfa biber in der Türkei Fleischgerichten und anderen herzhaften Speisen hinzugefügt.

Pul biber

capsicum annuum
Pul Biber ist die türkische Bezeichnung für getrockneten und zerstoßenen milden oder scharfen Chilis, meist der Sorte Capsicum annuum. Oft handelt es sich um eine Würzmischung mit etwa einem Fünftel Salz, teils ergänzt durch Pflanzenöl und Gewürzextrakte. Auf der Scoville-Skala liegt es zwischen 5.000 und 10.000 Scoville.
Pul Biber ist auch unter dem Namen »Blättchenpfeffer«, durch die kleine Form des Gewürzes, welches wie ein Blatt wirkt, »Aleppopfeffer«, der Name kommt vom Anbaugebiet der Chilischoten in Nordsyrien, Aleppo, »Paprikaflocken«, »Seidenchilipfeffer« oder »Halaby-Pfeffer« bekannt.

Einkauf / Aufbewahrung

Chilischoten werden frisch, getrocknet oder gemahlen angeboten. Achten Sie beim Kauf frischer Chilischoten auf eine feste, glatthäutige und glänzende Beschaffenheit der Früchte. Frische Chili halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks eine Woche und länger. Blanchiert und eingefroren bleiben sie quasi unbegrenzt haltbar, wogegen roh eingefrorene Früchte in der Regel an Aroma und Schärfe verlieren.
Getrocknete Chili können luftdicht verschlossen und an einem dunklen Ort ebenfalls fast unbegrenzt aufbewahrt werden.

Ersatz

Für das typische Aroma frischer Chilis gibt es keinen echten Ersatz. Wer die Schärfe nicht mag, kann auf Paprikasorten, z.B. Spitzpaprika zurückgreifen.

Gesundheit

Der Verzehr von Chili regt den Kreislauf an und wirkt bakterizid sowie in größeren Mengen schweißtreibend.
Die amerikanischen Ureinwohner nutzten Chili als Heilmittel, unter anderem gegen Zahnschmerzen oder Arthrose. Teile dieser Techniken wurden nach der Entdeckung Amerikas auch von Europäern in die Volksmedizin übernommen. Der heute bekannteste Einsatz von Paprika in der Medizin sind Wärmepflaster, die bei rheumatischen Schmerzen eingesetzt werden. Die 1928 entwickelte Wirkstoffkombination enthält neben einem Extrakt aus Cayennepfeffer Arnika- und Belladonna-Bestandteile.
Auch gegen Hexenschuss, Migräne, Gürtelrose, diabetische Neuropathie oder postherpetische und trigeminale Neuralgie werden capsaicinhaltige Produkte eingesetzt; weitere Möglichkeiten zur medizinischen Anwendung von Capsaicin werden regelmäßig bekannt. 2006 wurde beispielsweise festgestellt, dass eine hohe Dosis Capsaicin Prostatakrebszellen in Mäusen abtötet. Capsaicin soll durch die Stimulation von Herzmuskelzellen bei Mäusen auch den Herzschaden reduzieren, den sie bei einem Herzanfall erlitten, und könnte in der Zukunft in der Therapie von Myokardinfarkt eingesetzt werden.

Geschichte

Capsicum annuum wurde vermutlich in Zentral- oder Nordost-Mexiko domestiziert, die anderen Arten in Südamerika. Capsicum baccatum und Capsicum pubescens stammen vermutlich aus den Anden, Capsicum baccatum wohl aus Bolivien. Der Ursprung von Capsicum chinense liegt wahrscheinlich in der (oberen) Amazonasregion. Die Ursprungsregion von Capsicum frutescens ist immer noch umstritten, es kommen sowohl Amazonien wie auch Mittelamerika in Frage; von dieser Art ist bisher keine wilde, nicht kultivierte Ursprungsart oder Population gefunden worden.
In der Guitarrero-Höhle in Peru wurden Peperoni-Samen gefunden. Die Ablagerungen stammen aus der Zeit um 10000 BP, allerdings wurden Bohnen-Funde von diesem Fundort direkt datiert und ergaben ein wesentlich geringeres Alter, womit auch die Datierung der Peperoni-Samen in Frage gestellt ist. Bei Ausgrabungen in Puebla im Tal von Tehuacán (Mexiko) wurden Reste der Wildformen gefunden, die 7000-9000 Jahre alt sein sollen. Auch hier ergaben direkte Daten von Funden aus derselben Schicht jedoch ein deutlich jüngeres Alter. Auch aus Tamaulipas sind Peperonisamen bekannt.
In Huaca Prieta und Paredones im Chicama-Tal an der peruanischen Küste wurden bei Ausgrabungen ebenfalls Samen in prä-keramischen Schichten gefunden. Ein direkt datierter Samen aus den unteren Schichten von Paredones lieferte ein Datum von 9330 ±40 cal. B.P.
Die Domestikation von Capsicum wird in den Zeitraum zwischen 5200 und 3400 v. Chr. datiert. Forscher um Linda Perry vom Smithsonian National Museum of Natural History in Washington, D.C. konnten nachweisen, dass in Südwest-Ecuador bereits um 4100 v. Chr. Chili verwendet wurde, dessen Stärke sich von wildem Chili unterscheidet. Alle fünf heute angebauten Arten wurden bereits lange vor der Entdeckung Amerikas durch die Einheimischen kultiviert.