

PEPPERWORLD

Harald Zoschke

DAS CHILI PEPPER BUCH



**Zweite
erweiterte
Ausgabe**

**Wissenswertes, Anbau,
Produkte und Rezepte rund
um Chili, Paprika & Co.**

Inhalt

Vorwort	4
Einführung	6
Kurzer Rückblick in die Geschichte.....	6
Chili-Fieber	12
Chilis kann man nicht nur essen.....	15
Begriffliches: Chile, Chili, Chilli oder was?	16
Warum Chilis überhaupt scharf sind	19
Capsaicin - Der Scharfmacher.....	19
Scoville-Einheiten: Das Chili-„Thermometer“	22
Chiliheads.....	28
Chiltepin - Der „Ur-Chili“ und seine Nachfolger	32
Anatomie eines Chilis	34
Chili-Sorten kennenlernen	36
Aji Amarillo.....	37
Birdseye, Birdseye	38
Caribbean Red	39
Cayenne	40
Cherry (Kirschpaprika)	42
Chiltepin	43
Chocolate Habanero	45
Cubanelle.....	46
Datil.....	48
De Arbol	49
De Padron	50
Fatalii.....	51
Gemüsepaprika, Paprika, Bell Pepper.....	52
Habanero	56
Jalapeño.....	58
Jolokia (Bhut Jolokia, Bih Jolokia, Naga Jolokia, ...).....	61
Malagueta	63
Mirasol, NuMex Mirasol.....	64
New Mexican (Anaheim u. a.)	65
Nippon Taka, Santaka, Takantotsume	68
NuMex Suave Red/Orange.....	69
Pasilla	70
Pequin (Piquin).....	71
Piment d’Espelette.....	74

Piquillo (Pimiento)	75
Poblano (Ancho)	76
Red Savina.....	77
Rocoto	78
Scotch Bonnet	79
Serrano	80
Tabasco.....	81
Thai.....	82
Tomatenpaprika, Round of Hungary	83
Türkischer Paprika („Biber“), diverse.....	84
Ungarischer Paprika	85
Wax, Yellow Wax, etc.....	87
Zierpaprika, diverse.....	88
Rekord-Chilis und Chili-Rekorde	91

Chili, Paprika & Co. selber ziehen..... 92

Voraussetzungen.....	93
Vorbereitungen	93
Saatgut.....	94
Keimtest	97
Anzuchtschalen und -Erde	98
Aussaat	99
Pikieren/Umsetzen	101
Umtopfen/Auspflanzen.....	102
Umtopfen in Container.....	103
Die „Pepper-Plantage“ in der Wohnung.....	105
Kunstlicht	106
Auspflanzen ins Freiland.....	108
Chilis im Gewächshaus: Saison-Verlängerung	109
Blüte und Bestäubung	111
Fremdbestäubung vermeiden	112
Kreuzung verschiedener Capsicum-Sorten	113
Königsblüte - Knipsen oder nicht?.....	114
Bewässerung.....	115
Düngen	116
Schutz vor Wind und Kälte	117
Erntezeit	118
Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge	120
Überwinterung	128
Zu Chilis passende Pflanzen.....	129

Chilis konservieren..... 134

Chilis Einfrieren	134
Chilis Trocknen	136
Ristras & Co.: Scharfe Stränge	140
Chilis Einlegen in Essig	142
Einlegen in Alkohol.....	145
Chilis Räuchern.....	146
Chilis Kandieren.....	148

Chilis in der Küche 152

Zubereitung und gut gemeinte Ratschläge	152
Rösten und abhäuten	153
Zu „heiße“ Chilis entschärfen	155
Getrocknete Chilis aufbereiten.....	156
Frische Chilis einkaufen.....	158
Hinweise zum Dosieren scharfer Chilis.....	159
Und falls es doch einmal zu scharf war.....	159
Tipps zum „Entschärfen“ zu feuriger Speisen	160
Was man mit Chilis alles machen kann.....	161

Peppige Rezepte aus aller Welt 162

Chile con Queso (Warmer Chili-Käse-Dip)	163
Kartoffeln mit Käse-Aji-Soße (Papa a la Huancaína)	164
Tropisch-fruchtige Habanero-Soße	165
Cayenne-Suppe zum Einheizen.....	166
Penne all'arrabiata.....	167
Paprika-Medaillons	168
Espelette-Piperade mit Eiern und Schinken.....	170
Pikanter Fisch Veracruz.....	171
Fisch-Zarzuela (Spanisches Meeresfrüchte-Potpourri).....	172
Indisches Chili-Gericht mit gemahlener Erdnüssen	174
Tikha Gosh (Pikante Lamm-Koteletts)	175
Pilz-Gulasch ungarische Art.....	179
Smoky Beans, vegetarisch.....	180
Jalapeno-Polenta vom Grill.....	181
Blitz-Nachos!	182
Gefüllte Jalapeños im Speckmantel	183
Southwestern Chicken Chili.....	184
Chili Cincinnati Style	186
Haralds TV-Chili	187
Gefüllte Paprika.....	189

Huevos Rancheros.....	190
ChickenAndouilleGumbo.....	191
Peperonata.....	193
Letcho (lecsó) - Peppiger Eintopf aus Ungarn.....	194
Türkische Rühreipfanne „Biber“.....	195
Tacos.....	196
Pikante Asia-Pfanne mit Basilikum (Moo Pad Bai Kra Pow).....	198
Capsicum-Kürbissuppe.....	200
Guacamole (Avocado-Dip).....	201
Cayenne-Käsestangen.....	202
Pico de Gallo.....	203
Roasted Corn Salsa.....	204
Karibische Habanero Salsa.....	206
Barbecue Sauce „Marke Eigenbau“.....	207
Sambal Oelek.....	208
Harissa - Grüsse aus Nordafrika.....	209
Jalapeno-Tomaten-Salat.....	210
Mariniertes Fischgericht (Ceviche).....	211
Corn Bread Chili Muffins.....	212
Mango-Habanero-Sorbet.....	213
Chili & Schoko – Seit 2600 Jahren heiß begehrt.....	214
New MexicanHot Chocolate.....	217
Peppige Schoko-Plätzchen.....	218
Teuflisches Mousse.....	219
Feurige Chili-Schoko-Trüffel.....	220
Schokoladen-Eiscreme mit Bananen-Piri-Piri-Sauce.....	221
Hot-Sauce-Spezialitäten – Ein (fast) neuer Trend.....	222
Typen von Hot Sauce und Hot Sauce Typen.....	224
So entsteht Hot Sauce.....	236
Hot Sauce „Karibik“, Grundrezept.....	238
Hot Sauce „Louisiana“, Rezept.....	240
Hot Sauce „Asia“, Rezept.....	241
12 Tipps, was man mit Hot Sauce alles machen kann.....	242
Capsicum-Cocktail„Burning Mary“.....	243

Gesünder ernähren mit Chilis..... 244

Inhaltsstoffe von Chili, Paprika & Co. 246.....	246
---	-----

Chilis in der Medizin..... 251

Länger und gesünder leben mit Chilis.....	251
Schmerzlinderung.....	251

Chilis gegen Gürtelrose und Schuppenflechte	254
Chilis als Krebs-Killer.....	255
Chili geht durch den Magen.....	258
Gut für den Hals	259
Blaue Pille oder rote Schote, Liebling?.....	261
Chilis in Naturheilkunde und Volksmedizin	263
Chilis als persönliche Klimaanlage.....	264
Chilis zum Sprühen: Schutz gegen Gewalt.....	265

Heiße Reiseziele 266

Diamante, Kalabrien (Italien).....	266
Senise, Basilikata (Italien).....	268
La Vera, Spanien.....	269
Navarra, Spanien	270
Deutschland	271
Espelette, Frankreich.....	272
Kalocsa, Ungarn	274
Parma, Italien	275
New Mexico, USA	276
Louisiana, USA	285
Texas, USA.....	286
Mexiko	286

Capsicum-Kunst 288

Malerei	288
Glaskunst.....	294
Fotografie	295
Schmuck	296
Weihnachts-Ornamente	296
Capsicum-Kitsch	297
Gebrauchskunst und Kunstgewerbe.....	297
Keramik, Töpferwaren und Geschirr.....	298
Mode.....	299
Kurioses.....	300

Kleines Chili-Lexikon 301

Literaturhinweise etc. 310

Autoren-Bio.....	313
Danksagungen	313