

Chilis

Sie heißen Chilischoten, Chilis, Peperoni, Pfefferschoten und Peperoncini – viele Namen für einen Scharfmacher. Einen Scharfmacher, der so richtig für Feuer im Essen sorgt.



Herkunft und Charakteristika:

Der Ursprung der Paprika (*Capsicum annuum*), zu der auch die Chilischoten gehören, liegt in Mittel- und Südamerika. Schon um 7000 v. Chr. dienten Chilis, die botanisch gesehen Beeren sind, in Mexiko als Nutzpflanzen. Christoph Kolumbus war es, der die Chilischote mit nach Europa brachte – und zwar aufgrund eines Irrtums. Eine sehr wichtige Handelsware zu seiner Zeit waren Gewürze, allen voran der schwarze Pfeffer. In der Karibik lernte Kolumbus dann die scharfen Schoten kennen, glaubte, einen Verwandten des Pfeffers gefunden zu haben und gab den Schoten den Namen "Pimienta" (spanisch für Pfeffer). Darum heißen Chilis vielerorts auch "Spanischer Pfeffer".

Auch bei uns sind sie unter verschiedenen Namen im Handel: Kommen sie aus Mittelamerika und Asien liegen sie als Chilis im Gemüsefach, sind sie aus Europa und dem Mittelmeerraum, heißen sie **Peperoni**. Kauft ein Italiener hingegen "Peperoni", meint er die milden Gemüsepaprika; die scharfen Verwandten hingegen nennt er "**Peperoncini**". Heute sind rund 200 verschiedene Chiliarten bekannt: kleine runde, lange dünne, große Dicke, in Rot, Gelb, Grün, Orange.

Die weißen Kernchen im Inneren sind aber die eigentlichen Scharfmacher. Die "Hitze" der Chilis wird in Schärfegraden (von 0 bis 10) und – seit 1912 – auch in Scoville-Einheiten, benannt nach dem Chemiker Wilbur L. Scoville, gemessen (wissenschaftlich ausgedrückt: Mithilfe der Hochdruck-Flüssigkeits-Chromatografie wird die Konzentrationen der Capsaicinoide im Fruchtfleischpüree gemessen): 0 Scoville steht für Gemüsepaprika, etwa 100 für milde Peperoni und mehr als eine Million Scoville weist die seit 2007 schärfste Chilisorte der Welt, die Naga Jolokia, auf.

Einkauf und Aufbewahrung:

Chilis kann man frisch, eingelegt, getrocknet, als Pulver und als Chiliflocken (grob gemahlene, getrocknete, scharfe Paprika- oder Chilischoten) kaufen. Dünne, frische Chilis können Sie auch zu Hause an der Luft trocknen – das dauert etwa vier bis sechs Wochen. Die getrockneten Schoten anschließend luftdicht verschlossen aufbewahren und erst kurz vor der Verarbeitung zerkleinern. Und auch Einfrieren ist möglich: Chilis waschen, Scheidewände und Samenkörner entfernen (wenn sie nicht im Ganzen eingefroren werden sollen) und in Gefrierbeutel verpacken (Blanchieren ist nicht nötig). Haltbarkeit: ca. ein Jahr. Frische Chilis sollte man nicht länger als eine Woche aufbewahren, eingelegte Chilis gehören nach dem Öffnen in den Kühlschrank und können da je nach MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) dort verweilen. Chilipulver und -flocken halten rund zwei Jahre. **Achtung:** Zum Verarbeiten von scharfen Chilis Küchenhandschuhe tragen oder anschließend gründlich die Hände waschen und nicht in die Augen fassen!

Bekannte Sorten:

Anaheim, New Mexikan: grün (zum Frischverarbeiten), rot (zum Trocknen), 15 bis 20 cm lang, aus New Mexiko (USA), Schärfegrad: 1 bis 4; gut zum Füllen.

Cayenne: rot, 5 bis 20 cm lang, aus Mexiko, Schärfegrad: 8; lecker zu Seafood. Industriell werden Cayennes vor allem zu Pfeffer (Cayennepfeffer) vermahlen.

Cherry, Kirschpaprika: rot, rund, fleischig, sie ähneln Kirschtomaten, 5 bis 6 cm Durchmesser, aus Italien und Ungarn, Schärfegrad: 1 bis 5; lecker in Salaten oder mit Käse gefüllt.

Chipotle: Jalapeños, die durch Räuchern über Holz ihr typisches rauchiges Aroma erhalten, gibt es trocken, lose, gemahlen; fein in der mexikanischen Küche.

De Arbol: orange (frisch), dunkelrot (getrocknet), 70 bis 90 cm lang, aus Mexiko, Schärfegrad: 7; werden in der mexikanischen Küche getrocknet oder als Flocken oder Pulver verwendet.

Habañero: rot, orange, ca. 6 cm lang, aus Mexiko, Schärfegrad: 10; Zutat vieler Hot Sauces.

Jalapeño: meist grün geerntet, aber rot sind sie aromatischer; 7 bis 8 cm lang, aus Mexiko, Schärfegrad: 5; typisch in der Tex-Mex-Küche.

Pimenton de la Vera: ähnlich wie Chipotle über Holz geräuchert und vermahlen (dulce/mild bis picante), aus Spanien (Extremadura), Schärfegrad: 0 bis 4; zum Würzen von Wurst- und Fleischwaren (z. B. Chorizo).

Poblano: oft grün geerntet, reif ist sie dunkelrot, sie ähnelt der Gemüsepaprika, ca. 11 cm lang, 5 cm Durchmesser, aus Mexiko; Schärfegrad: 1 bis 3; wird meist gekocht und geschmort.

Serrano: grün und rot geerntet, 4 bis 8 cm lang, aus Mexiko, Schärfegrad: 6; die Chilischote in der mexikanischen Küche.

Tabasco/Malagueta: orangerot, 2 bis 4 cm lang, aus Louisiana, Schärfegrad: 8; kommt fast ausschließlich für die berühmte Tabascosauce in die Flasche.

Thai: grün und rot geerntet, bei uns oft auch frisch erhältlich, 3 bis 4 cm lang, aus Thailand, Schärfegrad: 8; für die scharfe asiatische Küche.

Bhut Jolokia: orangerot bis rot, 5 bis 8,5 cm lang, aus Indien, „schärfste Chili der Welt“, Schärfegrad: 10; nur für Schärfe-Junkies!!!

Und hier finden Sie Rezepte mit [Chilis](#).