

Chili - *Capsicum frutescens* etc. Nachtschattengewächs, m



Andere Namen:

Chilli, Cayennepfeffer, Tabasco

Hinweis:

Chilis gehören zu der Gattung des Paprika; es sind Arten oder Züchtungen, deren Wachstum höhere Temperaturen voraussetzt und die ungleich schärfer schmecken.

Deshalb werden die Chilis hier getrennt von den Paprika behandelt.

Andere Sprachen

Arabisch: Fafil Ahmar, bisbas

Burmesisch: nil thee

Chinesisch: La-Chíao

Englisch: Cayenne pepper, Chilies

Französisch: Poivre rouge, Piment enragé

Hindi: sabz (grün), lal (rot) mirich

Indonesisch: lombok bijau

Italienisch: Pepe di Caiénna

Laotisch: mak phet kungsi

Malaiisch: chilli, cabai bijau

Niederländisch: Cayennepeper

Norwegisch: Cayennepepper

Portugiesisch: Pimentao

Russisch: Kajensky perets

Schwedisch: Kajennpeppar

Singhalesisch: amu (grün), rathu (rot) miris

Spanisch: Pimentón
Tamilisch: kochikai
Thailändisch: nil-thee-sein (grün)
prik chee pha (rot)

Verschiedene Arten:

Je nach Herkunft und nach Züchtung gibt es eine Fülle verschiedener Arten und Abarten:

Anaheim

Ancho : mild und dunkel.

Bananen-Chilis

Chico

Chipotle

Guajillo : mittelscharf, nur getrocknet.

Habanero : (auch Vogelpfeffer), in der Karibik verwendet; es soll die schärfste aller Chilischoten sein.

Jalapeno : mittelscharf, dunkelgrün.

Lombok

Mulato : braun, lang, dünn, scharf.

Pasilla : scharf.

Pepperoni : in Salzlake eingelegte kleine Schoten, die von unterschiedlicher Schärfe meist aus den jugoslawischen Ländern kommen; erfunden wurden sie in Italien.

Pimientos : mild, klein (ähnlich den europäischen Pepperoni).

Poblano : mittelscharf, getrocknet heißen sie Ancho.

Serrano : grün, klein, brennend scharf .

Tepin

Vogelaugen-Chilis

Zu den schärfsten Chilischoten zählen die aus Uganda und Mombasa.

Beschreibung

Aussehen:

Strauchähnliche Pflanze

Stengel : die Zweige sind stark belaubt.

Blüte : aus den Blattachsen wachsen grünlichweiße Blüten.

Früchte : - 8 cm lange kugelige Schoten, die in unreifem Zustand grün, in reifem gelb und rot sind.

Die Samen befinden sich innerhalb der Schote, sind weiß und extrem scharf.

Es gibt andere Arten, die weniger scharf, braun, lila oder schwarz sind.

Verbreitung:

Wird in allen tropischen und subtropischen Ländern angebaut.

In Mexiko und den USA, außerdem in Indien, Nigeria, Uganda, Tansania, Aethiopien, Türkei, Thailand, Japan und auf der Cayenne-Insel.

Deutschland führt vor allem aus China, Pakistan und Indien ein.

Geschichte:

Bereits in Grabstätten in Peru (Ancon - vor 9 000 Jahren) gefunden.

Wurde von Columbus im 16. Jhdt. entdeckt, und weil er über Spanien nach Europa kam, nannte man Chilis in Europa „Spanischen Pfeffer“.

Anmerkungen:

Chili (franz.) = Chile.

Capsicum (lat.) = Paprika; Chilies sind also Paprika-Arten.

Wirkstoffe:

Capasaicin, Vitamin C und P (kreislaufanregend).

Besonders ist die infektionshemmende Wirkung hervorzuheben; in den tropischen und subtropischen Ländern ist C. deshalb unverzichtbar - nicht nur der schärfenden Würze wegen, sondern zur Abtötung von Bakterien. Diese desinfizierende Eigenschaft wirkt auf europäische Mägen nicht immer; man spricht dann von "Montezumas Rache".

Anbau:

Garten/Haus :

Kommerzieller Anbau ist in Europa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.

Wenn man einen halbwegs sonnigen Balkon oder einen Garten besitzt, kann man Chili allerdings auch in Deutschland zur Eigenversorgung anbauen. Der Standort muß möglichst sonnig und warm sein, auch zugige Orte sollten vermieden werden.

Anzahl der Sonnenstunden, Temperatur und Trockenheit bestimmen die von den Früchten erreichte Schärfe.

Aufbewahrung:

Trocken und kühl gelagert halten sich Ch. einige Wochen, in Essigwasser oder Öl in luftdicht schließenden Gefäßen fast unbegrenzt, hat man vorher die extrem scharfen Samenkörner entfernt.

Verwendung

Gesundheit:

Chilli regt den Kreislauf an, wirkt entzündungshemmend und reduziert die Thrombose-Gefahr.

Siehe auch "Wirkstoffe".

Gebrauch:

Verwendungs- und Handelsform:

frisch, getrocknet, in Essigwasser, Salzlake oder Öl eingelegt; weiterverarbeitet finden wir sie in Soßen:

Chilisoßen aus der Karibik :

Jamaica Hell-fire;

Bonney Pepper Sauce;

Hell In a Bottle;

Melina's XXXtra Hot Sauce;

Pickapeppa Hot Pepper Sauce kommt aus Jamaica;

China: :

Chili-Öl: (Chilis in Öl angebraten, das Öl wird abgegossen);

Hoisin(mit Sojasoße gemischt);

Tunesien : Harissa (siehe unter Mischungen);

Lateinamerika : Salsa cruda;

Indonesien : Sambal Oelek (grob gemahlen);

Louisiana/USA : Tabasco: , fermentierte, mit Essig gemischte rote Chilischoten.

Pulver : Cayenne-Pfeffer: getrocknet und gemahlen ;
Indien : Chili Powder: (reines Pulver);
USA : Chili Powder: (gemischt mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Oregano)
Mehrere Mischungen werden auch gesüßt angeboten.
Der **Geschmack** ist brennend scharf.

In der Küche:

Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte-Gerichte. Auf der Pizza.

Je länger eine Schote mitgekocht wird, desto schärfer würzt sie; nur kurz mitgegart bewirkt sie eine feine Schärfe.

ACHTUNG: alle Schleimhäute reagieren allergisch gegen einzelne Wirkstoffe der Chillis; deshalb äußerste Vorsicht! Nicht mit den Früchten, den Händen oder Werkzeug die Augen oder den Mund berühren. Linderung verschaffen Joghurt, Eiscreme oder Zucker.

Chilis enthäuten:

Manche Rezepte schreiben enthäutete Chilis vor - vielleicht mögen manche auch die Haut nicht, dann gibt es mehrere Möglichkeiten:

Grillen: mit einer Zange in das Feuer halten (das geht auch mit einer Gasflamme);

Rösten: die Chilis einölen und auf den Rost des auf 200 Grad geheizten Backofens legen;

Fritieren: Öl erhitzen, die Chilis mit einer Gabel oder Zange 5 Sekunden in die Flamme halten.

Rezepte

Chili con carne

Jambalaya

Sambal Oelek

Ancho-Mischungen

siehe auch Paprika