

Chili (*Capsicum frutescens* L.)

Chillies sind Beerenfrüchte aus Familie der Nachtschattengewächse. Auf bis zu 180 cm hohen, buschigen Sträuchern wachsen länglich ovale Laubblätter und weiß bis gelblich-weiße Blüten. Aus den Fruchtknoten entwickeln sich dann hängende Beerenfrüchte. Diese scharf schmeckenden Früchte sind je nach Sorte länglich oder keilförmig, orange bis hin zu leuchtend rot oder rötlich braun. Heute gibt es über 200 verschiedene Kultursorten.

Verwendung

Richtig dosiert, verleiht Chili vielen Fleisch-, Gemüse oder Fischgerichten, Suppen, Saucen und Dips, aber auch Reis, Mais oder Bohnen, den richtigen Pep. Chili gibt es frisch eingelegt, getrocknet in ganzer Form, in Flocken oder gemahlen. In flüssiger Form werden gerne die scharfen Chili-Würzsaucen verwendet.

Die Schärfe von Chili verträgt sich gut mit einer Vielzahl an Gewürzen und Gewürzkräutern wie Basilikum, Bockshornklee, Fenchel, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kümmel, Majoran, Oregano, Petersilie, Thymian, Zimt und Zwiebeln.

