

CHILI

Wahl des Saatgutes

Sie möchten auch gerne selbst Chilis anbauen, wissen aber nicht genau wie das geht und was man dazu alles so braucht. Die nächsten Seiten zeigen Ihnen wie man relativ einfach selbst zum Chilibauer wird. Wir haben hierzu beispielhaft das Jahr 2007 im Zeitraffer festgehalten. Viel Spass in den nächsten Monaten und hoffentlich eine gute Ernte.

Was möchte ich pflanzen?

Das steht jedem selbst frei. Es gibt eine Vielzahl an Chilisorten, für jeden Geschmack ist da was dabei. Wir hatten uns 2007 für folgende Sorten entschieden:

- [Krimzon Lee](#) (*c. annum*) - Ist nach der Beschreibung eine pikante Paprika mit bis zu 20 cm langen, süßen und dickfleischigen Schoten. Ideal zum füllen, grillen, braten und frittieren. [Schärfegrad 1-10 : 4]
- [Caribbean Red](#) (*c. chinense*) - Ist eine karibische Habanero Variante mit viel Aroma und viel Feuer. [Schärfegrad 1-10 : 10]
- [Habanero](#) (*c. chinense*) - Ist wohl die heimliche Königin der Chilischoten. Unglaublich scharf und hat ein tropisch fruchtiges Aroma. [Schärfegrad 1-10 : 10]
- [Dutch Red](#) (*c. annum*) - Ein für den Export gezüchteter Hybrid Pepper mit bis zu 10 cm langen Schoten. Dickfleischig und im Vergleich zum Cayenne lieblich im Geschmack [Schärfegrad 1-10 : 6].
- [Cayenne](#) (*c. frutescens*) - Scharfe, schlanke und gewundene Früchte zeichnen diese Sorte aus. Es gibt eine Vielzahl an Varianten, die Früchte können von 5 Zentimeter bis 20 Zentimeter groß werden [Schärfegrad 1-10 : 7-8].
- [Santa Fe Grande](#) (*c. annum*) - Diese Sorte gehört zu den Wax Peppers aufgrund ihrer waxartigen Oberfläche. Sie sind ähnlich den Jalapenos, jedoch nicht so dickfleischig und haben eine etwas stärkere Schärfe [Schärfegrad 1-10 : 5-6].
- [Gemüsepaprika](#) (*c. annum*) - Die mildeste Form der Capsicum Sorten. Wunderbar große und dickfleischige Sorte, ideal zum braten, füllen und im Salat. [Schärfegrad 1-10 : 0-1]
- [Gelbe Kirsche](#) (*c. annum*) - Reichtragende Chilischote aus dem Kosovo mit kleinen und scharfen leuchtengelben kugeligen Früchten. [Schärfegrad 1-10 : 7-8]
- [Jalapeno](#) (*c. annum*) - Eine dickfleischige und sehr pikante Chilischote, die meist grün geerntet wird und wohl jedem aus einem Besuch beim Mexicaner bekannt ist. [Schärfegrad 1-10 : 5-6]

Keimprobe

So nun habe ich meine erste Saat gekauft und wie gehe ich jetzt vor?

Um zu prüfen, ob die Chilisaamen überhaupt keimen, ist es sinnvoll eine Keimprobe durchzuführen um nicht vergebliche Liebesmühe in leider nicht keimfähige Saat zu investieren. Das geht am einfachsten, wenn man gut angefeuchtetes Küchenpapier auf einen Teller legt. Wir haben in diesem Jahr zum Beispiel Plastiksuptenteller verwendet, da man diese ganz einfach von außen beschriften kann.

Auf das Küchenpapier streut man dann die Samen drauf und stellt das ganze am besten an einen warmen Ort (z.B. auf die Fensterbank über einer Heizung).

Das Küchenpapier sollte IMMER gut feucht sein. Anschließend werden die Teller mit Frischhaltefolie zugedeckt, um so einen Treibhauseffekt zu erzielen. In die Folie sollte man dann aber noch ein paar kleine Luftlöcher stechen und fertig ist alles für eine -hoffentlich- erfolgreiche Keimprobe.



[Großes Bild](#)

Stand Foto 04.02.2007

Nach ein paar Tagen (hier 7 Tage später) kann man die ersten Erfolge hoffentlich schon sehen, dass Saatgut beginnt zu keimen. Bei einigen Chilisorten kann das aber auch schon mal 2-3 Wochen dauern. Dies richtet sich nach der verwendeten Sorte, der Temperatur und den Lichtverhältnissen. Es kommt natürlich auch vor, dass einige Samen überhaupt nicht keimen, deshalb haben Sie ja auch die Keimprobe gemacht. Verabschieden Sie sich von diesen Samen.



[Großes Bild](#)

Stand Fotos 11.02.2007



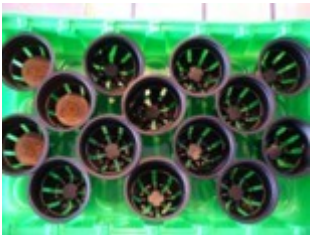
[Großes Bild](#)

Aussaat

Und was mach ich jetzt mit meinen gekeimten Saatgut?

Sind nun, nach einigen Wochen, die Chilisaamen gekeimt, erfolgt der nächste Schritt: Die Aussaat in die Erde.

Wir haben hier sehr gute Erfahrungen mit kleinen Gewächshäusern und Torf-Quelltöpfchen (Jiffy) gemacht. Die Gewächshäuser bekommt man für ca. 5 EURO in jedem Baumarkt, die Torf-Quelltöpfchen kosten ca. 3 Euro.



[Großes Bild](#)



[Großes Bild](#)



[Großes Bild](#)

Stand Fotos 14.02.2007

Als erstes müssen die Torf-Quelltöpfchen mit lauwarmen Wasser gewässert werden. Sie quellen innerhalb von 3-5 Minuten komplett auf. Achten Sie darauf, dass die Torf-Palettes richtig herum in den Töpfen des Gewächshauses liegen. Die untere Seite ist komplett mit einem Netz bezogen, während die obere Seite offen ist.

Die gekeimten Chilisaamen werden nun vorsichtig 1-2 mm tief in die Torfschicht eingebracht. Pro Topf sollten es nicht mehr als 3 Pflänzchen sein, da man sonst mehr Probleme beim späteren Pickieren bekommen kann.

Bei verschiedenen Chilisorten ist es ratsam, die Töpfe zu beschriften, da nahezu alle Pflänzchen in den ersten Wochen gleich aussehen.



[Großes Bild](#)



[Großes Bild](#)



[Großes Bild](#)

Stand Fotos 21.02.2007 bis 03.03.2007

Nach ca. vier Wochen kann man nun richtige kleine Pflanzen sehen.

Sobald die Chilipflanzen 2-3 Blätter haben und Sie drohen gegen die Gewächshausdecke zu stoßen, werden Sie erneut umgetopft. Jetzt wird pro Topf nur eine Pflanze eingepflanzt und diese ggf. durch einen kleinen Holzspieß fixiert.

Die Phase der Aussaat ist damit erfolgreich beendet, d.h. nun beginnt die Wachstumsphase.

Das Umtopfen

Hat alles gekeimt?

Nun ist es also soweit. Die Saat ist aufgegangen, die ersten Blattpaare sind gekommen und die kleinen Pflänzchen recken sich so langsam aber sicher gegen die Abdeckung des Gewächshauses. Zeit zum Umtopfen oder auch im ersten Schritt "Pikieren" genannt. Das Herausnehmen der kleinen Pflanzen aus den Torf-Quelltöpfchen kann zu feinen Wurzelverletzungen führen. Diese regen jedoch die Wurzeln zu einer verstärkten Verzweigung und damit zu einer besseren Ballenbildung an. Es führt jedoch auch zu einer leichten Wachstumshemmung, die aber bei vorsichtigem Vorgehen nicht problematisch ist. Also: **Vorsicht** beim Herausnehmen der kleinen Pflänzchen aus den Torf-Quelltöpfchen!



[Großes Bild](#)

Stand Foto 10.03.2007

Nach dem erfolgreichen Pikieren hat dann jedes Pflänzchen (oder auch Zwei.. Drei) einen eigenen Topf erhalten. Wir nehmen hier zum Beispiel alte Plastik- Töpfchen von Blumen oder Kräutern. Also für das nächste Jahr die vielen kleinen Töpfchen, die man über das Jahr bekommt ,einfach aufheben und sammeln.



[Großes Bild](#)



[Großes Bild](#)

Stand Fotos 10.03.2007

Sind die Wurzeln einzelner Pflänzchen so stark miteinander verwurzelt, das ein Pikieren eher mehr Schaden als Nutzen bringen würde, lässt man diese Gruppen einfach zusammen. Das gibt dann später einen sehr dichten Busch, wie hier zum Beispiel bei unserer "Gelben Kirsche".



[Großes Bild](#)

Stand Foto 10.03.2007

Ach ja, noch ein Tip. Für das erste Umtopfen sollte man hochwertige Erde nehmen, sogenannte Anzucherde. Greift man gleich auf vermeintlich billige Erde zurück, kann es passieren, das Pilze oder Schädlinge sich auch gleich mit wohlfühlen.

Let it grow...

Und es wächst doch!

Also nun sind alle Pflanzen umgetopft, sie werden gepflegt und gehegt und der Hobby Chilibauer wartet nur auf den Moment endlich seine Pflanzen nach draußen zu bringen. Nach draußen heist so viel wie auf den Balkon oder in den Garten. Aber vorsicht dabei, denn ein leichter Nachtfrost kann alle bisherigen Mühen (Schritt 1-4) zu nichte machen. Und noch was, wenn man die Zeit hat, sollte man die kleinen Pflanzen langsam an die neue Umgebung gewöhnen. Das heist nicht gleich sofort nach draußen in die pralle Sonne für 8 -10 Stunden stellen, sondern vielleicht nur Anfangs 1-2 Stunden (sofern dies möglich ist).



[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)

Stand Fotos 8.04.2007

Wir haben derzeit noch unsere Pflanzen auf der Fensterbank stehen mit Blickrichtung SüdWest, d.h. schön viel Sonne am Tag. Die Ergebnisse können sich auch sehen lassen. Die Pflanzen haben jetzt eine schöne Größe erreicht. So hoch, dass einige von Ihnen in den ersten Wochen eine kleine Unterstützung brauchen. Wir nehmen hier Zahnstocher oder Schaschlik-Spießchen aus Holz.



[Großes Bild](#)

Stand Foto 08.04.2007

So, nachdem wohl jetzt die erste "Hitzeperiode" erstmal vorbei ist, ein paar Bilder wie versprochen vom Balkon. Kurz davor sah es auf der Fensterbank so aus:



[Großes Bild](#)

Stand Foto 22.04.2007

Mittlerweile haben wir doch einige Pflanzen auf unserem Balkon untergebracht. Und wie man an der "Gelben Kirsche" (Großaufnahme) sehen kann, gedeihen Sie bei diesem schönen Wetter doch weiter prächtig, oder?



[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)

Stand Fotos 22.04.2007

Wir haben auch seit kurzem einen kleinen Garten gepachtet und haben selbstverständlich auch dort ein paar Chilipflanzen ausgesetzt. Vornehmlich erstmal Cayenne und Gelbe Kirsche, da wir hiervon sehr viele Pflanzen haben. Wir werden sehen wie es unter "rauheren" Bedingungen dort klappt.

Also die Bilder vom Garten erspare ich Euch erstmal. Kaum waren die Chili's am letzten Sonntag (6.05.2007) im Garten eingesetzt, hat der darauffolgende Sturm (ja die Sommerhitze war dann vorbei) ein Bild der Verwüstung hinterlassen.... Wir werden sehen, ob sich trotz 50 prozentigen Blattverlustes schöne Pflanzen noch entwickeln werden. Zur Sicherheit haben wir noch eine Vielzahl an Pflanzen im Wohnzimmer auf der Fensterbank. Diese sollen aber demnächst aufgrund der Platzmangels in den Garten verfrachtet werden.

Also hier ein kurzer Zwischenstand vom Balkon, alles wächst und gedeiht gut.



[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)
[Habanero](#)

[Großes Bild](#)

cStand Fotos 12.05.2007

Die ersten Blütenansätze sind auch schon erkennbar, hier bei der Gelben Kirsche zum Beispiel. Die Habanero Pflanze wächst nicht so schnell wie die anderen, das ist aber aufgrund der aktuellen Bedingungen wohl normal.

Ein Monat ist vorbei und es hat sich einiges getan auf dem Balkon und auch bei uns im Garten. Die Schädlinge kommen und gehen, mittlerweile haben sich auch Marienkäfer, Ohrenkneifer und andere Nützlinge zur Bekämpfung eingefunden. Das Resultat aktuell kann sich aus unserer Sicht sehen lassen. Fast alle Chilisorten haben schön viele Blütenansätze und gedeihen gut. Nachzügler sind nach wie vor die Pflanzen vom Typ Capsicum chinense, hier die Vertreter Habanero und Caribbean Red.



[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)
[Gelbe Kirsche](#)

[Großes Bild](#)
[Habanero](#)

[Großes Bild](#)
[Caribbean Red](#)

Stand Fotos 16.06.2007

Da wir in unserer Umgebung viele Gärten haben, überlassen wir die Blütenbestäubung ganz den Insekten. Man kann auch alternativ (falls man nur in der Wohnung züchtet) feine, weichborstige Pinsel zur Bestäubung verwenden.



[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)
[Blattläuse](#)

Stand Fotos 17.06.2007

Auch Blattläuse interessieren sich für die vielen kleinen weißen Blüten. So lange diese jedoch keine Oberhand gewinnen, kann man das akzeptieren. Ansonsten siehe Rubrik Wissenswertes "Schädlinge".

So eine längere Zeit gabs keine aktuellen Bilder, die Witterung war kühl, der Garten wucherte zu und wir waren noch ein paar Tage im Urlaub. Es hat sich einiges getan. Blattläuse überrant zum Teil die Hälfte des Balkons, aber das haben wir mit Rapsöl wieder in den Griff bekommen (wir wollen die Chilis ja auch noch verzehren).

Also anbei ein paar Bilder vom Juli....



[Dutch Red](#)

[Gelbe Kirsche](#)

[Zoom Kirsche](#)

[Paprika](#)

Stand Fotos 04.07.2007



[Krimzon Lee](#)

[Cayenne](#)

[Chili Mix](#)

Stand Fotos 09.07.2007

Nachdem es die letzten Tage ja doch wieder deutlich kühler war, hoffen wir jetzt endlich auf ein paar warme Sommertage so dass wir demnächst auch die ersten "Roten" Schoten sehen werden.

So, es hat ein wenig länger gedauert mit der nächsten Staffel an Bildern. Das Wetter ist zwar immer noch launisch, doch ein paar warme Tage hat es mittlerweile schon gegeben, so dass sich einige Schoten doch langsam aber sicher größer entwickeln.



[Krimzon Lee](#)

[Santa Fe Grande](#)

[Dutch, Kirsch,
Santa Fe](#)

[Santa Fe
Grande](#)

Stand Fotos 31.07.2007

Die Sonne scheint und die Schoten werden langsam rot..... Die Ernte rückt näher....

Hier zwei Cayenne Pflanzen aus unserem Garten. Mehr Bilder von unserem Garten findet Ihr in der Fotogalerie



[Cayenne](#)

[Cayenne](#)

Stand Fotos 01.08.2007

Also es hat lange gedauert für ein paar neue Fotos, aber hier nun ein paar letzte Bilder vor der Ernte... Die restlichen Bilder haben wir in der Fotogalerie abgelegt.



[Santa Fe Grande](#)



[Krimzon Lee](#)



[Santa Fe Grande](#)



[Habanero](#)

Stand Fotos 14.08.2007 bis 26.08.2007

Unsere Santa Fe Grande sind gut gereift und hängen prall voll. Die Krimzon Lee haben mittlerweile eine Größe von 15 bis 20 cm erreicht, sind jedoch noch nicht rot. Ein bisschen Sonne noch und sie werden auch ein schönes rot bekommen. Die Habaneros brauchen ebenfalls noch etwas mehr Sonne, aber was nicht ist kann ja noch werden...

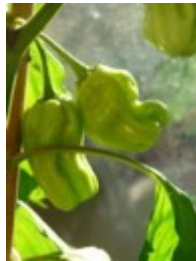
So, nun die letzten Bilder vor der Ernte. Die Sonne hat sich nochmals angestrengt, die Habaneros haben langsam Farbe angenommen, ebenso auch die Caribbean Red.



[Habaneros und...](#)



[Caribbean Red](#)



[Habaneros](#)

Stand 22.09.2007

Und hier einige Impressionen aus dem Garten...



[Gartenmix](#)



[Caribbean Red](#)



[Jalapenos](#)



[Dutch Red](#)

Stand 11.10.2007

Und so langsam kam doch Farbe ins Spiel.



[Habaneros](#)



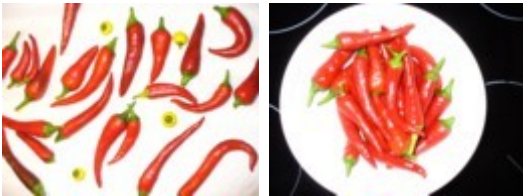
[Habaneros](#)

Stand 13.10.2007

Ernten, endlich ...

Endlich, das warten hat sich gelohnt, die Blattläuse wurden besiegt, es wurde gedüngt und gewässert und nun sind die Chilis so weit, das die Ernte bevorsteht. Das Herz des Chilibauern schlägt höher...werden die Chilis schmecken, sind sie so wie erwartet? Bei der Ernte kann man eigentlich nicht mehr viel falsch machen. Wichtig ist, dass man die Chilis abschneidet und nicht abreist, sonst beschädigt man womöglich noch die Äste und Blätter und bringt sich hierdurch um weitere schöne Ernteerträge. Denn bei guter Pflege und entsprechender Witterung kann man an einer Pflanze bis in den Herbst weiter ernten.

Weiterhin kann man den Erntezeitpunkt und somit den Geschmack einzelner Chilis nach eigenem Genuß festlegen. Jalapenos ernten wir zum Beispiel meistens als grüne Früchte, hingegen Cayenne oder Dutch Red als ausgereifte rote Früchte, um Sie zum Beispiel nach entsprechender Trocknung zum Pulver weiterzuverarbeiten. Je nach angebauerter Sorte braucht es zum Teil länger mit dem Reifen. Die scharfen Gattungen Capsicum chinense, wie hier zum Beispiel die Habanero Chili, brauchen deutlich länger als die Dutch Red oder Cayenne. Dies liegt wohl unter anderem daran, dass die Habaneros, Caribbean Red etc. ursprünglich aus dem karibischen Raum kommen und dort bekanntermaßen das Klima tropischer ist als bei uns.



[Großes Bild](#)

[Großes Bild](#)

Stand Fotos 01.08.2007

Zum Trocknen der Chilis hängen wir die einzelnen Schoten untereinander an lange Fäden, so dass diese in der Wohnung bei gleichmäßiger Raumtemperatur trocknen können. Erst wenn die Haut der Schoten "krumpelig" oder lederartig fest werden, verarbeiten wir diese weiter oder lagern diese in Küchengefäßen an trockenen Orten in der Wohnung. So kann man das ganze Jahr die leckeren Chili verwenden. Wir frieren auch viele Chilis im Ganzen ein, so dass man je nach belieben sich ein paar Chilis aus dem Gefrierfach entnehmen kann. Die Schoten leiden nicht darunter und schmecken nach wie vor herrlich.



[Großes Bild](#)

[Krimzon & Santa
Fe](#)

Stand Fotos 21.08.2007 und 26.08.2007



Krimzon & Co.



Krimzon & Co.



Cayenne

Stand Fotos 28.08.2007 und 10.09.2007



Gelbe Kirschen



Caribbean Red



Chilikette

Stand 20.10.2007

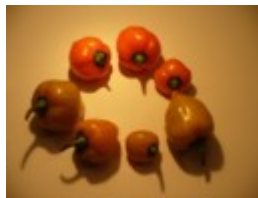
Die gelben Kirschen freuen sich schon bald wieder auf unseren letztjährigen Bezwinger Falk ;-))



Vor dem Frost



Cayenne,
Caribbean &
Co.



Caribbean Red

Stand 09.11.2007

So, jetzt wurden die letzten Chilis geerntet. Der Winter steht erstmals vor der Tür, die Temperaturen sollen in der nächsten Woche unter Null Grad fallen... Das Erntejahr neigt sich dem Ende entgegen.

Saatgut

Dieses Jahr haben wir folgende Sorten zum Keimen gebracht und freuen uns auf ein neues Chilijahr 2008:

- *Krimzon Lee (c.annuum)* - Ein pikanter Paprika mit bis zu 20 cm langen, süßen und dickfleischigen Schoten. Ideal zum Füllen, Grillen, Braten oder Frittieren. [Schärfegrad 1-10 : 4]
- *Habanero (c. chinense)* - Klein, kräftig, scharf was soll man sonst dazu sagen... [Schärfegrad 1-10 : 10]
- *Dutch Red (c.annuum)* - Ein für den Export gezüchteter Hybrid Pepper mit bis zu 10 cm langen Schoten. Dickfleischig und im Vergleich zum Cayenne lieblich im Geschmack [Schärfegrad 1-10 : 6].
- *Cayenne (c. frutescens)* - Scharfe, schlanke und gewundene Früchte zeichnen diese Sorte aus. Es gibt eine Vielzahl an Varianten, die Früchte können von 5 Zentimeter bis 20 Zentimeter groß werden [Schärfegrad 1-10 : 7-8].
- *Santa Fe Grande (c.annuum)* - Diese Sorte gehört zu den Wax Peppers aufgrund ihrer waxartigen Oberfläche. Sie sind ähnlich den Jalapenos, jedoch nicht so dickfleischig und haben eine etwas stärkere Schärfe [Schärfegrad 1-10 : 5-6].
- *Sweet Chocolat (c.annuum)* - Milder Paprika, blockige Früchte und reif schokoladen braun. Das Fruchtfleisch ist ziegelrot. Ideal zum braten, füllen und im Salat. [Schärfegrad 1-10 : 0-1]
- *Gelbe Kirsche (c.annuum)* - Reichtragende Chilischote aus dem Kosovo mit kleinen und scharfen leuchtengelben kugeligen Früchten. [Schärfegrad 1-10 : 7-8]
- *Jalapeno 3C. (c.annuum)* - Große Jalapeno Sorte, dickfleischig und süßliche Chilischote. [Schärfegrad 1-10 : 5-6]
- *Black Royal (c.annuum)* - Lila Blüten, fast schwarzes Blattwerk, ein Farbverlauf beim abreifen von grün bis schwarz und rot. Die kleinen Schoten wachsen aufrecht nach oben. [Schärfegrad 1-10 : 8]
- *Sarit Gat (c.annuum)* - Mittellange bis lange gelbe Pfefferoni, scharfe feste Früchte. Sehr ertragreich. Lokalsorte aus dem Kosovo [Schärfegrad 1-10 : 6-7]
- *Thai (c. frutescens)* - Buschig wachsende Pflanze mit aufrecht nach oben wachsenden Schoten. Die reifen Schoten sind feuerrot und werden ca. 3-5 cm lang. [Schärfegrad 1-10 : 8+]
- *Indien Wonder I (c. ??)* - Von Freunden aus Indien mitgebracht bekommen, der Verkäufer auf dem Markt hat vor der Schärfe dieser Schote gewarnt. Leider wissen wir nicht was wir da haben..? [Schärfegrad 1-10 : ??]
- *Indien Wonder II (c. ??)* - Sie Indien Wonder I. Leider wissen wir auch hier nicht was wir da haben..? [Schärfegrad 1-10 : ??]
- *Piri Piri (c. chinense)* - Kleine, aufrecht wachsende Chilis die nicht viel größer als 2-3 cm werden. Ursprünglich sind Sie über Südamerika nach Portugal gekommen. [Schärfegrad 1-10 : 7-8]
- *Hungarian Sweet Black (c.annuum)* - Ein schwarz glänzender, spitz zulaufender Paprika, der rot abreift. Sehr geschmackvoller Gemüsepaprika. [Schärfegrad 1-10 : 1-3]
- *Szegedinger Paprika (c.annuum)* - Milder Paprika, ursprünglich aus Ungarn kommend.

Abreifend von grün bis rot. Große, zum Teil runde kräftige Schoten. [Schärfegrad 1-10 : **0-1**]

- *Caribbean Red (c. chinense)* - Ist eine karibische Habanero Variante mit viel Aroma und viel Feuer! [Schärfegrad 1-10 : **10**]

Fotos 2008

In Summe haben wir dieses Jahr ca. 100 Pflanzen am Start, der Großteil hiervon wird in den Garten umgesetzt.



[Großes Bild](#)

Stand Foto Feb. 2008

Noch haben wir unsere Pflänzchen komplett auf der Fensterbank im Wohnzimmer untergebracht.

Etwas mehr als die Hälfte wurden bereits pikiert, der Rest wird noch diese Woche umgesetzt.

Im Mai geht es dann endgültig an die frische Luft in den Garten sowie zum Teil auf unseren Balkon.

Die zweite Generation unserer Krimzon Lee und Dutch Red sowie die Black Royal

sind derzeit in Ihrem Wachstum nicht zu bremsen. Selbst der Import aus Indien macht sich gut.

Wir sind gespannt, was da rauskommen wird.



[Krimzon's erste Blüten](#)

Stand Foto 28.04.2008



[Krimzon Lee](#)



[Black Royal](#)



[dicht an dicht](#)

Mittlerweile stehen die meisten Pflanzen in voller Blüte und die ersten Früchte zeigen sich.

Hier haben wir mal ein paar Bilder vom Balkon zusammengestellt.



[Sweet
Chocolat
Paprika](#)

[Szegegedinger
Paprika](#)

[Gelbe Kirsche](#)

[Black Royal](#)

[Black Royal Frucht](#)

[Sarit Gat Frucht](#)

Stand Foto 31.05.2008

Zwei Wochen sind vergangen und viele Chilis im Garten und auf dem Balkon tragen ordentlich

Früchte. Wie letztes Jahr lassen die Habaneros und die Caribbean Red (beide Arten kommen von der Gattung c. fehlen bei uns noch die längeren warmen und sonnigen Tagesabschnitte.

Dieses Jahr wachsen besonders gut die Krimzon Lee (3. Generation), die Cayenne

sowie die Black Royal. Auch ganz gut haben sich die Jalapenos entwickelt,

obwohl wir damit erst im März begonnen haben. Auf dem Balkon haben sich bereits die ersten

Schädlinge (Blattläuse) angesiedelt. Noch werden die mit der Hand abgezupft o. Zerquetscht.

Im nächsten Schritt werden wir aus dem Garten mal ein paar Marienkäfer sesshaft machen und

danach, wenn das auch nichts hilft, mit den üblichen leichten Mittelchen (s. auch Rubrik

Wissenswertes - [Schädlinge](#) -).



[Black Royal](#)



[Krimzon Lee](#)



[Sarit Gat](#)



[Jalapeno](#)



[Krimzon Lee](#)



[Sarit & Black
Royal](#)



[Im Garten](#)



[Im Garten ...](#)

Stand Foto 22.06.2008

Ein weiterer Monat ist vorbei und mittlerweile sind wir zur ersten Ernte übergegangen. Interessant ist, dass wir vom angeblich gleichen Saatgut der Black Royal, eindeutig unterschiedliche Pflanzen gezogen haben. Die Schoten sind zwar alle schwarz, aber Größe und vor allem die Blätter unterscheiden sich deutlich voneinander.



[Black Royal Blüte](#) [Black Royal](#)
Stand Fotos 25.07.2008

[Black Royal](#) [Black Royal Frucht](#)



[Szegedinger Paprika](#) [Sweet Chocolat](#) [Sweet Chocolat im Garten](#) [und nochmal](#) [Krimzon Lee](#) [Cayenne...](#)

Unsere Paprikas sind derzeit etwas hinterher. Wir sind gespannt auf die Sorten Szegedinger Paprika und Sweet Chocolat.



[Jalapenos 3c](#) [Sarit Gat](#) [Thai](#) [Santa Fe Grande](#)
Stand Fotos 25.07.2008

So es ist wieder mal etwas Zeit ins Land gegangen. Wir waren zwischenzeitlich im Urlaub gewesen und haben ein wenig den Anbau die Ernte vernachlässigt. Mittlerweile haben wir schon vereinzelt Sweet Chocolat's geerntet und auch eine Menge an Dutch Red, Cayenne, Sante Fe Grande, Sarit Gat und Jalapenos. Letztere sind wirklich wie auf der Saatgutpackung angekündigt, sehr stattlich geworden. Wir freuen uns schon

auf leckere Jalapeno Poppers (siehe auch Rezeptvorschlag unter Vorspeisen) ...



[Sweet Chocolate](#)



[Sweets & Krimzon](#)



[Jalapenos 3c](#)



[Sarit Gat](#)



[Cayenne](#)



[Black Royal](#)

Im Bild "Chili Mix Garten", sind auch ein paar Hungarian Sweet Black im Hintergrund zu erkennen. Dieser Paprika ist zwar ohne Kerne als Gemüsepaprika durchaus mild im Geschmack, mit Kernen sind die angegebenen Schärfegrade 1-3 eher etwas zu tief angesetzt.

Stand Fotos 14.08.2008

Es ist eine Menge Zeit vergangen seit dem letzten Eintrag. Um das Jahr 2008 abzuschließen, hier noch ein paar s... Oktober, Anfang November haben wir die letzten Schoten vor dem Frost geerntet. Wie auch im letzten Jahr war...



[Habaneros](#)



[Habaneros](#)



[Chilis](#)



[Sweet Chocolate & Krimzon Lee](#)

Stand Fotos 18.10.2008 und 02.11.2008

Das Saatgut stammt überwiegend von den kanarischen Inseln von Semillas La Palma, und von Chilifreunden, mit den wir Samen getauscht haben. :

- *Aji Limo (c. chinense)* - Ist eine extrem scharfe und sehr ertragreiche kleine Pflanzen, die ursprünglich aus Peru kommt. Die Früchte sind saftig, mit leichten Zitronenaroma. [Schärfegrad 1-10 : **9**]
- *Anaheim Hot (c. annuum)* - Der Klassiker aus New Mexico (USA). Die Schoten gibt es in einigen Varianten, die Früchte können bis zu 20 cm groß werden. [Schärfegrad 1-10 : **2-4**]
- *Aci sivri (c. annuum)* - Türkische Chili-Spezialität mit sehr langen, spitz zulaufenden Schoten, die variable Schärfe haben können. Die Reifen Früchte sind dunkelrot und haben einen seidenmatten Glanz. [Schärfegrad 1-10 : **3-4**].
- *Shepards Ramshorn (c. annuum)* - Sehr süße, rot abreifende italienische Bullshorn-Sorte, die man am besten auf den Grill legt oder frisch genießt. [Schärfegrad 1-10 : **0**].
- *Thai red hot (c. annuum)* - Extrem produktive scharfe Capsicum annuum Sorte aus Thailand, die aufrechtstehende Büscheln von dünnwandigen Schoten trägt. [Schärfegrad 1-10 : **8**].
- *Yolo Wonder (c. annuum)* - Sehr knackige Gemüsepaprikasorte aus den USA. Reichtragende, unempfindliche Sorte mit großen Früchten. [Schärfegrad 1-10 : **0**]
- *Joe's Long Cayenne (c. annuum)* - Die längste Cayenne Sorte und wohl dicht am Weltrekord für die längste Chilischote. Ernteerfolge über 30 cm sind möglich. Ist nicht ganz so scharf wie seine Artverwandten Cayenne. Die Früchte lassen sich gut trocknen und zu Pulver verarbeiten. [Schärfegrad 1-10 : **6-7**]
- *Jalapeño M (c. annuum)* - Der Jalapeno M (Mexico) ist eine klassische Sorte, die etwas größer wird als die amerikanischen Sorten und wird. Typisch ist die korkige Oberfläche der Schoten bei Vollreife. [Schärfegrad 1-10 : **5**]
- *Pimientos de Padrón (c. annuum)* - Ist eine Paprikaschote die ursprünglich aus Spanien (Galicien, in der Nähe des Ortes Padrón) kommt. Die Größe ist in etwa vergleichbar mit der einer Jalapeno. Typisch für diese Sorte ist die unterschiedliche Schärfe. Die eine ist scharf, die andere nicht. Landestypisch werden diese u.a. grün als Tapas auf den Tisch gebracht. [Schärfegrad 1-10 : **0-5**]
- *Ancho San Luis (c. annuum)* - Ist eine große herzförmige Chilischote. Anchos sind integraler Bestandteil der mexikanischen Küche und werden gräuchert, getrocknet, zu Salsas verarbeitet und auch gefüllt. [Schärfegrad 1-10 : **3-5**]
- *California Wonder Gold (c. annuum)* - Noch süßer als die rote California Wonder, ausgezeichnete Paprikasorte für den Freilandanbau. Letztes Jahr hatten wir schon ein schöne Ernte erzielt. [Schärfegrad 1-10 : **0**]
- *Venus of Willendorf (c. annuum)* - Ertragreiche Capsicum annuum Sorte nachrichtlich von den Cayman Inseln stammend? Abgeleitet ist die Namensgebung jedoch wohl eher von der am 7. August 1908 bei Bauarbeiten der Donauuferbahn in Willendorf in der Wachau gefundenen fettleibigen [Frauenkulptur](#). Genaues würde ich gerne auch erfahren. Über Infos bin ich dankbar. [Schärfegrad 1-10 : **5-7**]
- *Mesilla (c. annuum)* - Gute Sorte zum herstellen von scharfen Cayenne ähnlichen Pulver. Sehr schönes Aroma und hoher Ertrag machen diese Sorte für die Herstellung eines guten Pulvers oder einer leckere Soße interessant. [Schärfegrad 1-10 : **5-6**]

Wir haben von den letzten Jahren eine Menge an Saamen und sind gerne bereit diese zu tauschen.
Schickt einfach ein Mail an uns...

Fotos

Das neue Chilijahr beginnt und wir werden wie die letzten Jahre hier ein paar Momente festhalten...

Am 28.02.2010 hat leider durch den schweren Sturm unser Gewächshaus sehr gelitten. Wir hoffen dies ist kein böses Omen. Die Reparaturarbeiten werden wir mit den ersten milden Temperaturen vornehmen.

Das Gewächshaus konnte wieder gerichtet werden und die Chilis gedeihen dort nach dem kalten und sehr regnerischen Mai ganz gut...



[Chilihaus](#)



[Chilihaus](#)



[Pimientos de Padrón](#)

Stand Fotos 12.06.2010

Die heißen Tage im Juli haben für einen ordentlichen Wachstumsschub gesorgt. Jetzt heist es jeden Tag gießen und sich freuen über die schönen Früchte....



[Aci Sivri](#)



[Jalapeno 3M](#)



[Yolo Wonder](#)



[Gewächshaus 20. Juli 2010](#)



[Aci Sivri](#)

Stand Fotos 11.07.2010 und 20.07.2010

Die ersten Aci Sivri haben wir geerntet. Sehr milde Chilis mit einem schönen fruchtigen Aroma. Die Schärfe nimmt zum Blütenansatz hin leicht zu. Auf einer frischen Pizza ein Genuss., auch zum Einlegen in Essigsud sind diese dickwandigeren Schoten wohl gut geeignet. Auch die Joe's Long, Lemon Drop und Ancho's hängen prall voll und brauchen jetzt lediglich noch ein bisschen Sonne. Die Länge der Joe's Long ist wirklich beeindruckend, bis zu 25 Zentimeter haben wir gemessen. Den Türkischen Paprika haben wir quasi nebenbei mit angebaut, die genaue Bezeichnung ist uns leider nicht bekannt. Könnte eine Art Dolmalik sein.



Aci Sivri



Joe's Long



Lemon Drop



Ancho San Louis



Türkischer
Paprika

Stand Fotos 12.09.2010

Letztes Jahr 2010 haben wir uns zurückgehalten mit Bildern, Rezepten etc.. Das lag nicht unbedingt an der Saison, die war prima, vielmehr an vielfältigen privaten Aktivitäten. Auch dieses Jahr ist nicht so viel Zeit drinn und das Jahr ist schon zur Hälfte rum. Also besser später als nie unsere Pflanzungen dieses Jahr. Wir haben früh im Januar 2011 begonnen. Die ersten Chilis und Paprikas haben wir schon gegessen. Hier nun die Sorten im Chilijahr 2011:

- *Demon Red (c. annum)* - Sehr scharfe Capsicum annum Sorte, die in Italien gezüchtet wurde. Eine Pflanze kann hunderte der kleinen Schoten tragen, die sich gut aufbinden und als Ristra trocknen lassen. [Schärfegrad 1-10 : 8]
- *NuMex Piñata (c.annuum)* - Vom Chile Pepper Institut entwickelte kleine Jalapeñosorte, die von creme-gelb nach orange-rot abreift und eine für Jalapeños gute Schärfe hat, Capsicum annum. [Schärfegrad 1-10 : 5-6]
- *Habanero Cappuchino (c.chinense)* - Die Habanerosorte Habanero Cappuccino bildet sehr große, aromatische Früchte aus. Die sehr scharfen Früchte reifen rotbraun ab und erreichen eine enorme Größe. Die schöne rotbraune Cappuccino-Färbung hat dieser Sorte ihren Namen verliehen. Unter den Habaneros bilden sie mit die größten Früchte aus. Habanero Cappuccino ist eine seltene Habanerosorte. [Schärfegrad 1-10 : 10].
- *Large Cayenne (c. annum)* - Large Cayenne ist eine größere Züchtung als die bekannte klassische Cayenne Sorte. Üppiges Wachstum und reiche Ernte sind hier sicher. Ideal zum späteren trocknen und verarbeiten zu einem sehr schmackhaften Pulver. Findet in allen Varianten bei uns seit langem Verwendung. [Schärfegrad 1-10 : 7].
- *Thai hot (c. annum)* - Kompakte, kleine und reichverzweigte Pflänzchen, die auch gut für die Kultur auf dem Fensterbrett geeignet sind. Extrem hoher Ertrag von kleinen, keilförmigen Schoten, die eine sehr gute Schärfe haben. [Schärfegrad 1-10 : 8].
- *Yolo Wonder (c.annuum)* - Sehr knackige Gemüsepaprikasorte aus den USA. Reichtragende, unempfindliche Sorte mit großen Früchten. [Schärfegrad 1-10 : 0]
- *Purple Beauty (c.annuum)* - Sehr schöner Gemüsepaprika, der schwarze Früchte hat. Kleine Büsche mit sehr aromatischen Früchten die von schwarz bis rot abreien. [Schärfegrad 1-10 : 0]
- *Quadrato D'Asti rosso (c.annuum)* - Quadrato D'Asti ist die beste Italiensche Gemüsepaprika Sorte. Süße, eckige Früchte, die dunkelrot abreifen. [Schärfegrad 1-10 : 0]
- *NuMex Big Jim (c.annuum)* - NuMex Big Jim ist wahrlich gigantisch, Schoten von 30cm Länge sind nicht ungewöhnlich. Geringe Schärfe, sehr knackiges Fruchtfleisch, gut zum Grillen und füllen. [Schärfegrad 1-10 : 1-2]
- *Jalapeño M (c.annuum)* - Der Jalapeno M (Mexico) ist eine klassische Sorte, die etwas größer wird als die amerikanischen Sorten und wird. Typisch ist die korkige Oberfläche der Schoten bei Vollreife. [Schärfegrad 1-10 : 5]
- *Chocolate Bhut jolokia (c. chinense)* - Neuentwicklung von Frontal Agritech, Assam Indien. Extrem scharfer dunkelbrauner Bhut (Bih) jolokia. [Schärfegrad 1-10 : 10]
- *Bird Eyes (c. chinense)* - Afrikanische Birdeye-Chilis (auch *piri-piri* oder *jindungo* genannt) wachsen und sehen ähnlich aus wie Tabasco- oder malagueta-Chilis. Mit über 100.000 Scoville-Einheiten sind sie ziemlich feurig. Zur schneidenden Schärfe kommt ein angenehmes, den Thai-Chilis sehr ähnliches Aroma, sodass sie sich bestens für scharfe asiatische Gerichte eignen. [Schärfegrad 1-10 : 10]
- *Gelbe Kirsche (c. annum)* - Ein alter Klassiker - Reichtragende Chilischote aus dem Kosovo mit kleinen und scharfen leuchtengelben kugeligen Früchten. [Schärfegrad 1-10 : 7]

Rezepte

Dips & Saucen & Chutneys

Umlands Habanero Sauce

Eines unserer leckersten Hot Saucen Rezepte ist die Habanero Sauce à la Umland. Folgende Zutaten werden gebraucht:

Zutaten:

- 1 Habanero oder andere sehr scharfe Chilischote (ohne Kerne in schmale Streifen schneiden)
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 TL frischen Ingwer, geschält und gewürfelt
- 1 EL Senfkörner gemahlen
- 1-2 TL Meersalz
- 1 Msp. Cumin (jetzt wirds arabisch)
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- ½ TL Minze gehackt (frisch oder Pulver)
- 1 Avocado, geschält und gewürfelt
- 3 EL Öl (z.B. Zitronenöl) oder anderes Öl
- 1 EL Zucker
- 6 EL Maracuja Sirup (oder anderen Sirup, frische Mango etc.. geht auch)
- ca. 6-7 EL Essig (> 5 % Säure)
- ca. 170-200 ml Wasser
- ausgekochte Marmeladengläser

Und wie mache ich daraus eine Sauce?

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl kurz anschwitzen, ablöschen mit ca. 100 ml Wasser
2. Avocado, Ingwer und Chili zugeben, mit Essig ablöschen
3. Gemahlener Senf, Salz, Minze und Cumin dazugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen und mit Rest Wasser in gewünschte Konsistenz bringen
4. Zum Schluss Sirup und Zucker mit aufkochen lassen
5. Alle Zutaten gut pürieren und direkt heiß in vorab ausgekochte Gläser füllen, mit Deckel dicht verschließen und über Kopf stülpen. Wenn möglich umgehend im kalten Wasserbad umgedreht runterkühlen oder mit kaltem Handtuch umwickeln.

Die Sauce hört sich schärfer an als sie ist, wer natürlich mehr Power möchte nimmt ein paar Schoten mehr und lässt die Kerne einfach mit in der Sauce...

Die Haltbarkeit sollte im Kühlschrank mindestens ca. 6 Monate in jedem Falle sein.

Guten Appetit !

Grüne Jalapenos Sauce

Hier haben wir eine leckere Jalapenos Sauce, dessen Grundrezept auch für viele andere Chilisorten dient. Einfach mal ausprobieren.

Zutaten:

- 2-3 grüne Jalapenos oder andere Chilischoten in schmale Streifen geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- Ein paar Karotten geschält und fein gewürfelt, je nach Geschmack (bringen die schöne Konsistenz, sind geschmacklich jedoch nicht notwendig)
- ca. 6-7 EL Essig (> 5 % Säure)
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 Schuss Gin (schmeckt wirklich sehr gut dazu, kann man aber auch weglassen)
- ausgekochte Marmeladengläser

Und wie mache ich daraus eine Sauce?

1. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch in Öl kurz anschwitzen, ablöschen mit ca. 100 ml Wasser
2. Chili zugeben und kurz mit anschwitzen, danach mit Essig und dem restlichen Wasser ablöschen
3. Zum Schluss Zucker und Salz mit aufkochen lassen, Gin hinzu geben und das Ganze eine gute halbe Stunde leicht köcheln lassen.
4. Alle Zutaten gut pürieren und direkt heiß in vorab ausgekochte Gläser füllen, mit Deckel dicht verschließen und
über Kopf stülpen. Wenn möglich umgehend im kalten Wasserbad umgedreht runterkühlen oder mit kaltem Handtuch umwickeln.

Die Sauce kann als Grundrezept verwendet werden und lässt sich beliebig variieren. Wir machen manchmal frische Mangos oder Papaya mit rein, nehmen verschiedene Chilisorten und probieren auch schonmal ein paar Zutaten wie Gin, Obstbrände etc. Viel Spass beim ausprobieren...

Guten Appetit !

Pikanter Pepper-Dip (© Harald Zoschke)

Hier haben wir einen leckeren Dip für Euch, den wir bereits mehrfach ausprobiert haben und der ein wirklicher Highlight ist. Einfach herzustellen und genial im Geschmack.

Zutaten:

- 1 Glas (250 ml) Mayonnaise (oder Miracle Whip, der Kalorien wegen)
1 Becher (150 ml) Magermilch-Joghurt
5-6 EL frische Korianderblätter, fein gehackt (oder auch als Cilantro Blätter bekannt)
1 EL Limettensaft
2-3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
½ TL Salz
2 scharfe Thai Chilis, oder 2 Jalapenos, oder 1 Habanero, oderje nach belieben
50 ml Wasser

Und wie mache ich daraus den Dip?

1. Die frischen Chilischoten von Stielen befreien
2. Alle Zutaten außer Salz, Mayonnaise und den Joghurt in einen Mixer pürieren
3. Das fertige Püree in ein Schälchen geben und mit Mayonnaise, Joghurt und Salz verrühren
4. Mindestens ein ½ Stunde im Kühlschrank schön durchziehen lassen (je länger desto besser!)

Dieser Dip passt zu Nacho Chips, Gemügesticks, zum Garnieren von leckeren Schnittchen oder auch als Beilage zu gebratenem Fleisch etc.
einfach sehr lecker.....

Das Rezept stammt aus dem "Chili Pepper Buch" von Harald Zoschke.
Guten Appetit !

Schneller Party Dip

Hier haben wir abschließend eine ganz schnelle Variante für einen einfachen und leckeren Dip.

Zutaten:

1 Glas (250 ml) Mayonnaise (oder Miracle Whip, der Kalorien wegen)
200 ml Tomatenketchup
1-2 Chilischoten sehr fein gehackt (Jalapenos, Cayenne, Serrano ...) je nach belieben und
Geschmacksbedürfnis
1-2 Paprikaschoten grob in kleine Würfel geschnitten (für den Biss, wenn nicht vorhanden
auch nicht schlimm)
1 Tl Curry Pulver

Und wie mache ich daraus den Dip?

1. Alles zusammen mischen, 30 Minuten im Kühlschrank lassen und fertig !

Das ist eine sehr schnelle Variante wenn man Gäste bekommt oder kurzfristig ein paar Chips vor dem Fernseher mit dem gewissen "Etwas" genießen möchte.

Guten Appetit !

Die "klassische" Salsa

Eine unverzichtbare Sauce für viele Mexikanische Gerichte, passt aber auch zu allen Grillgerichten.

Zutaten:

- 8 frische Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und sehr fein gewürfelt
- 1-2 frische Jalapenos (oder Tiefkühl Jalapenos)
- 1-2 TL Cayenne Pfeffer
- 1-2 Zwiebeln (je nach Größe)
- 4 EL frische Korianderblätter (auch Cilantro Blätter genannt)

Und wie mache ich daraus eine Salsa?

1. Tomaten klein hacken bzw. schneiden, Zwiebeln hacken.
2. Knoblauch fein hacken, Jalapenos und Korianderblätter hacken
3. Alles zusammen in eine Schüssel geben, kurz durchmischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Danach am besten die Salsa für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, damit Sie richtig gut durchzieht. Einfach, lecker und gesund. Die Schärfe kann man rausnehmen, wenn man die Samenscheidewände und die Kerne der Jalapenos weg lässt. Wir haben vom letzten Jahr immer noch ein paar Jalapenos im Tiefkühlfach. Das geht prima und schmeckt genauso frisch.

Guten Appetit !

Avocado Dip mit frischer Salsa

Hat man ein bisschen mehr Salsa gemacht als benötigt (siehe Rezept zuvor), oder will man einen zusätzlichen Dip schnell zubereiten, einfach einen Avocado Dip hinterher schieben:

Zutaten:

- 3 reife Avocados
- 1 Limette
- 250 ml Miracle Whip
- 3-4 EL frische Salsa je nach Geschmack dazu
- 1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz, Pfeffer

Und wie mache ich daraus den Avocado Dip?

1. Avocados schälen, entkernen und zu einem Brei zerdrücken
2. Miracle Whip, Avocados und frische Salsa in eine kleine Schüssel geben und vermischen
3. Limettensaft hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Sollte der Knoblauchgeschmack von der Salsa noch nicht genug sein, zerdrückten Knoblauch hinzugeben.

Passt eigentlich zu allem, Nachos, Chips, Gemügesticks, Fleisch etc.....

Guten Appetit !

Harissa Soße

Ein Soßenklassiker aus Marokko. Wir haben mit einer gekauften Soße damals unser Thunfischessen ruiniert. Es hieß im Rezept ein Eßlöffel auf den Fisch verteilen.... Die Soße an sich ist aber klasse und lässt diverse Möglichkeiten zum variieren.

Zutaten:

- ca. 50 gr. [Chilis \(frei nach Wahl\)](#)
4-5 Knoblauchzehen
1 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
3 Knoblauchzehen
5-6 EL Öl
1 TL Salz
unsere Variante:
1 rote Paprikaschote kleinschneiden
4-5 Kapernäpfel (aus dem Glas)

Und wie mache ich daraus die Harissa Soße?

1. Die Chilischoten in 250 ml Wasser zum Kochen bringen und danach weitere 5 Minuten weiter köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Koriandersamen und den Kreuzkümmel in einer Pfanne leicht anrösten und im Mörser fein mahlen.
3. Danach alle Zutaten zusammen mit einem Mixer oder Pürierstab sowie 3-4 EL Öl hinzufügen und feinmixen bis zur gewünschten Konsistenz.
4. In ein kleines steriles Glas (mit Schraubverschluss) füllen und den Rest mit etwas Öl auffüllen. Fertig.

Die Soße kann man im Kühlschrank sicher zwei Monate aufbewahren. Schmeckt feurig zu Steaks und allen Kurzgebratenen.

Guten Appetit !

Chili Knoblauch Öl

Wir wäre es einmal mit einem schönen Chiliöl. Passend zu den Sommertagen mit dem nötigen "Wumms". Es sieht nicht nur dekorativ aus, es schmeckt sogar ganz lecker und eignet sich besonders als Geschenk für Freunde des pikanten Geschmacks.

Zutaten:

- 4-5 schöne Chilischoten (grün, rot,.. [hier zum Beispiel mit Gelben Kirschen](#))
- 4-5 Knoblauchzehen
- 1-2 Zweige frische Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano ...(hier Rosmarin)
- 1 TL weißen oder schwarzen Pfeffer
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 - 1/2 Liter gutes Öl
- 1-2 schöne Karaffen oder verschraubbare alte" Ölflaschen.

Und wie mache ich daraus jetzt das Chili Knoblauch Öl?

1. Die Chilischoten von den Stielansätzen befreien.
2. Den Knoblauch schälen und in grobe Stifte schneiden (so das man sie noch in den Flaschenhals bekommt).
3. Die Kräuter sauber abwaschen und trocken tupfen, die Lorbeerblätter längs halbieren.
4. Alles jetzt nacheinander in die sauberen, trockenen Flaschen geben und zum Schluss mit Öl auffüllen. Fertig!.

Bilder...

[So könnte das Öl jetzt aussehen...oder so](#), die Verpackung macht den Unterschied und lässt viel Gestaltungsmöglichkeiten.

Guten Appetit !

Kürbis Chutney

Der Herbst hält mittlerweile Einzug und die ersten Kürbisse gibt es frisch auf den Markt. Was liegt da näher, als ein leckeres Kürbis Chutney einzukochen. Da wir im Garten einige Hokkaidos angepflanzt haben, hier nun ein tolles Rezept, welches ich gerade fertig gekocht habe und der erste Geschmackseindruck war... Super lecker!

Zutaten:

- ca. 600 gr. frische Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 frische mittlere scharfe Chilischoten (z.B. Dutch Red, Santa Fe Grande, etc..)
- ca. 50 gr. frischen Ingwer
- 3 Zwiebeln
- 150 gr. brauner Zucker
- 1 handvoll Sultaninen
- 400 ml Essig (Kräuter Essig oder Apfel Essig)
- ca. 1 kg Kürbisfleisch
- 2 EL Salz sowie eine gute Prise frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Und wie mache ich daraus das Kürbis Chutney?

1. Tomaten überbrühen, Haut abziehen und klein hacken.
2. Weitere Zutaten wie Zwiebeln und Chilis sowie den Ingwer schälen und fein hacken.
3. Jetzt den Sud ansetzen, dazu den Essig in einen großen Topf geben und bis auf den Kürbis alle Zutaten ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
4. Zwischenzeitlich den Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Nach den 20 Minuten Sudkochen, den Kürbis dazugeben und bei geschlossenem Deckel alles zusammen für weitere 30 Minuten bei kleiner Flamme weiter köcheln lassen. Ab und zu immer mal wieder umrühren.
5. Nach ca. 30 Minuten das fertige Chutney in bereits vorab ausgekochte Schraubverschlussgläser heiß umfüllen und sofort den Deckel fest draufschauben. Wir stellen danach die Gläser kopfüber noch für ein paar Minuten in ein kaltes Bad. Es bildet sich ein Vakuum und die Gläser können so nun auch ohne Bedenken ein paar Monate im Kühlschrank verbringen.

Guten Appetit !

Bilder...

[How to cook \(1\)](#), [How to cook \(2\)](#), [How to cook \(3\)](#)...

Chili con Queso Dip

Diesen Dip hatten wir zu unserem letzten Chilidinner ausprobiert und ich muss sagen, echt sehr lecker! Vielleicht lag das aber auch an dem Original Cheddar Cheese den wir dazu verwendet haben. Man kann den Dip gut vorbereiten, sollten ihn aber in jedem Falle warm servieren. Einfach in kleine Dipschälchen portionieren und vor dem Servieren nochmals kurz im Ofen warm werden lassen.

Zutaten (4 Personen):

- 2 große Zwiebeln
ca. 125 gr. Butter
800 gr. geschälte Tomaten (aus der Dose)
750 gr Cheddar Käse, (vielleicht gehts auch mit anderem würzigen Käse?)
Grüne Chilischoten nach belieben (im Rezept wurden 200gr angegeben), wir haben nicht soviel genommen
Ein paar Spitzer Tabasco
Tortilla Chips

Und wie mache ich daraus den Chili con Queso Dip?

1. Zwiebeln fein würfeln, Cheddar Käse mit einer Reibe fein reiben.
2. Die Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls würfeln.
3. Die Zwiebeln in der Butter glasig andünsten. Tomaten hinzugeben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.
4. Jetzt den geriebenen Käse langsam hinzugeben und immer mal wieder umrühren bis alles schön geschmolzen ist (Achtung: Rühren ist wichtig, sonst brennt der Käse schnell an).
5. Die Chilis entkernen und in feine Würfel schneiden. Danach in die Tomaten-Käsemischung geben und mit etwas Tabasco noch abschmecken. Abschließend in Dipschälchen füllen - fertig.

Ist eine gute Alternative als immer nur eine Salsa zu servieren.

Appetit !

Freaky fruity hot Chili Sauce

Eine für unseren Geschmack wirklich sehr leckere und scharfe Chilisoße. Wir hatten von der letzten Ernte sowie aus dem TK-Fach noch so einige Habaneros und dachten uns folgendes Rezept aus. Diese Soße ist wirklich einer meiner besten Soßen geworden.

Zutaten:

- 20-30 Habanero oder andere sehr scharfe Chilischote (mit Kernen in kleine Stücke schneiden - Aber Vorsicht Handschuhe benutzen..)
- 3 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 reife Banane, geschält und gewürfelt
- 6-10 Physalis, halbiert
- 1 unbehandelte Limette, gepresst und die Schale grob abgerieben
- 4-6 TL brauner Zucker
- 1 guten Schuss Whisky (hier mit einem leckeren irischen Paddy)
- 2 Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
- ½ Liter Hühnerbrühe
- 2-3 EL Sesamöl
- 4 EL Maracuja Sirup (oder anderen Fruchtsirup)
- ca. 3-4 EL Essig (z.B. 7 Kräuter)
- ausgekochte Saucengläser

Und wie mache ich daraus die Freaky fruity hot Chili Sauce ?

1. In einem kleinen Topf werden die Zwiebeln in Sesamöl kurz angeschwitzt.
2. Nachfolgend werden die zerkleinerten Chilis hinzugefügt und kurz mit angedünstet. (Achtung: Die Dämpfe machen die Nase frei und lassen die Augen tränen).
3. Einen Teil (ca. 250-350 ml) der vorbereiteten Hühnerbrühe hinzugeben und die Chilis ca. 10 Minuten bedeckt köcheln lassen, bis sie weich werden.
4. Die Physalis- und die Bananenstücke sowie den Zucker hinzugeben und weiter ca. 3-5 Minuten einköcheln lassen. (Sollte die Soße zu dick sein, immer wieder etwas Hühnerbrühe nachgeben).
5. Jetzt den Sirup, den Limettensaft sowie den Essig und den Limettenabrieb hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.
6. Kurz vor dem Abfüllen in die Gläser, den Whisky zugeben und die ganze Sauce mit einem Pürrierstab ordentlich aufmixen, so dass eine dünne, leicht sämige Sauce herauskommt.
7. Bei Bedarf mit einem Küchensieb vor dem Abfüllen die noch heiße Sauce klären, um so die Kerne zurückzuhalten (dies ist nicht erforderlich, ist aber bei z.B. einer Wiederverwendung von Tabasco-Gläsern durchaus sinnvoll - *verstopft weniger*).
8. Die Saucengläser jetzt sofort kopfüber in ein kaltes Wasserbad stellen und nach dem abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die Saucen sollten einige Wochen so haltbar sei

Chili Fetacreme mit Kräutern

Ein sehr einfacher und schnell zuzubereitender Dip. Auch diesen Dip hatten wir bei unserem letzten Childinner serviert und er wurde gerne gegessen.

Zutaten (6 Personen):

- 3 -4 Zehen Knoblauch
- 250 gr. Feta Käse
- 250 gr. Frischkäse
- 1 kl. Paket gemischte TK Kräuter
- 1 Prise Salz und scharfes Paprikapulver
- etwas Zitronensaft und Wasser (für die Konsistenz)
- 1 rote Chilischote (Sorte je nach gewünschter Schärfe)

Und wie mache ich daraus die Chili Fetacreme ?

1. Man nehme alle Zutaten, zerkleinere diese grob und geben diese dann in ein hohes Gefäß.
2. Pürrierstab an und gut durchmischen. Da die Flüssigkeit vom Frischkäse nicht ausreicht um eine einigermaßen glatte Creme zu erhalten, habe ich noch etwas Wasser und Zitronensaft hinzugegeben.
3. Mit Salz und Paprikapulver kurz abschmecken. - Fertig -

Guten Appetit !

Zucchini Tomaten Chutney

Ein wirklich sehr leckeres Zucchini Tomaten Chutney habe ich heute ausprobiert.

Zutaten (für ca. 3 größere Marmeladengläser):

- 1 -2 Knoblauchzehen
1 gr. Zwiebel
frischen Ingwer (ca. 10 gr.-> 1 Daumenlänge)
1 gr. Zucchini (Groß heist ca. 30 cm +)
ca. 6-8 Tomaten (überbrüht und geschält) o. 1 Dose Tomaten in Stücken
1 Chilischote (z.B. Pimiento de Padrón)
1 Limette
brauner Zucker, Salz, Currypulver
4 EL Öl
ca. 100 ml Essig (z.B. Kräuternessig)

Und wie mache ich daraus das Zucchini Tomaten Chutney ?

1. Zucchini waschen und in größere Stücke würfeln, Tomaten überbrühen und enthäuten und ebenfalls in Stücke würfeln (bzw. 1 Dose stückige Tomaten verwenden).
2. Zwiebeln grob hacken, Ingwer in kleinere Stücke schneiden, Knoblauch in Stifte schneiden, Chili(s) ohne Kerne in feine Stücke schneiden.
3. Öl in der Pfanne heiß werden lassen und Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer darin anschwitzen
4. Zucchini hinzugeben und ca. 2 Minuten mit andünsten. Mit einer guten Prise Salz, 1-2 EL Curry und ca. 1 EL braunen Zucker würzen und ordentlich mit anschwitzen.
5. Tomaten und Saft aus einer Limette hinzugeben, weitere 2 Minuten mit anschwitzen. Mit ca. 100 ml Essig ablöschen und weitere 10 Minuten einköcheln lassen.
6. In zuvor sterilisierte Einmachgläser o.ä. abfüllen und luftdicht verschließen. Am besten kühl und dunkel (Keller) lagern.

Und hier noch ein Tipp um das Chutney noch etwas "Aufzupimpen". Ich habe etwas gemahlene Zimt, Sternanis, Fenchel und Nelken dem Chutney mit hinzu gegeben und das Chutney hat einen Hauch von Orient erhalten. Sehr lecker...
Guten Appetit !

Vorspeisen

Gefüllte Jalapenos

Ein absoluter Starter für ein hot Dinner sind aus unserer Sicht gefüllte Jalapenos. Sie sind gut vorzubereiten und gelingen sehr leicht:

Zutaten:

- Ein paar Hände voll frische Jalapenos
Frischkäse oder anderer Streichkäse
Durchwachsener, dünner Speck (Frühstücksspeck)
Ein kleinen Gefrierbeutel oder Spritzbeutel

Und wie mache ich daraus die gefüllten Jalapenos?

Also es gibt hierbei ein paar Variationen die Jalapenos zu füllen. Neben der einfacheren Variante die Jalapenos der Länge nach aufzuschneiden, zu füllen und mit Speck zu umwickeln, haben wir mit folgender Variante ein tolles Ergebnis erzielt.

1. Jalapenos im Stielansatz einmal rund aufschneiden, so dass man in die Schote hineinsehen kann
2. Jetzt mit einem schmalen langen Messer die Kerne nebst Scheidenwände heraus-"kratzen", so dass nur noch die äußere Hülle der Schote da ist
3. Gefrierbeutel nehmen (oder Spritzbeutel), eine untere Ecke des Beutels abschneiden (ungefähr so groß wie die Öffnung der Jalapenos)
4. Den Gefrierbeutel jetzt mit dem Frischkäse füllen und nachfolgend in die Jalapenos drücken.
5. Ist die Arbeit geschafft, alle Jalapenos jetzt noch mit Speck umwickeln und in eine Auflaufform nebeneinander legen
6. In den vorgeheizten Backofen geben (ca. 180 Grad) und so lange im Ofen schmoren lassen, bis der Speck durch ist.
Läuft der Käse zu schnell aus den Jalapenos sollte man etwas die Hitz im Ofen reduzieren.

Und fertig ist die leckere Vorspeise. Wieviel Jalapenos und Käse man nimmt, hängt vom Appetit und der Größe der Schoten ab. Einfach mal ausprobieren.

Guten Appetit !

Nachos mit frischen Jalapenos

Ein Klassiker bei jedem Besuch in einem mexikanischen Restaurant. Hier ein einfaches Rezept dazu, welches in 5 Minuten fertig ist.

Zutaten:

- 2-3 grüne Jalapenos
- 1 Packung Mais Chips oder Nachos
- ca. 150 gr. geriebenen Emmentaler oder anderen Käse

Und wie mache ich daraus die Nachos?

1. Die Jalapenos in dünne Scheiben schneiden
2. Den Käse fein reiben
3. Die Nachos in eine Auflaufform oder einen tiefen Teller geben, mit den Käse überschütten und die geschnitten Jalapenos darauf
4. Danach in den Ofen kurz überbacken oder kurz in die Mikrowelle geben- fertig
-

Einfach, lecker, gut. Kann man immer schnell zubereiten, auch wenn Gäste mal spontan vorbeikommen.

Guten Appetit !

Cayenne Suppe (© Harald Zoschke)

Ein "heißes Rezept" für kalte Wintertage. Vielleicht mal eine Variante zum Grog? Die Nase wird zumindest frei und man wärmt noch von Innen.

Zutaten:

- 1 Liter Instant Hühner- oder Fleischbrühe
1 TL Cayenne Pulver
1 scharfe, frische Chilischote nach Wahl
1 Knoblauchzehe (ganz)
2-3 Scheiben frischen Ingwer geschnitten

Und wie mache ich daraus die heiße Suppe?

1. Die Brühe erhitzen und das Cayenne Pulver dazueinrühren
2. Die Chilischote waschen und in feine dünne Scheiben schneiden
3. Diese zusammen mit der Knoblauchzehe und dem Ingwer für ca. 5 Minuten köcheln lassen
4. Danach den Knoblauch und den Ingwer wieder herausfischen und gleich heiß servieren

Mit Suppennudeln kann man die Suppe auch noch weiter aufpeppen. Nach dem Verzehr im Bett oder eingewickelt auf der Couch schwitzen.

Das Rezept stammt aus dem "Chili Pepper Buch" von Harald Zoschke.
Guten Appetit !

Schokoladen Chili Suppe (© Chris Pepper)

Eine sehr interessante Komposition aus Schokolade und Chilis. Gefunden habe ich das Rezept beim Whiskykoch. Vielen Dank Marion für die Erlaubnis das Rezept hier einzustellen.

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 P. Bratenjus (Fertigprodukt)
- 1 Tafel Schokolade 70 %ige Lindt Schokolade (wegen der Erdigkeit)
- 1 EL Chilipulver (gekauft oder Eigenanbau)
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Zucker
- 1 EL Kakao
- 2 frische Chilischoten (je nach schärfe Grad)
- einige Petersilienzweige
- Salz, Pfeffer

Und wie mache ich daraus die Schokoladen Chili Suppe?

1. Aus dem Bratenjus einen Liter anrühren, jedoch statt der angegebenen Menge des Pulvers nur 2/3 verwenden, um den Bratengeschmack nicht zu sehr zu intensivieren.
2. Die trockenen Zutaten in eine kleine Schüssel geben, etwas Bratenjus zugeben und zu einer geschmeidigen Paste rühren. Die Paste zum restlichen Bratenjus geben und köcheln lassen.
3. Die Schokolade in Stücke brechen und in die köchelnde Flüssigkeit geben. Dies verdickt die Suppe. Für weitere 5 Min. weiter köcheln lassen.
4. Die Suppe abschmecken. Sollte sie zu bitter sein oder zu scharf, etwas mehr Zucker zugeben. Falls sie noch zu mild ist, mit Chili und Kreuzkümmel nachwürzen.
5. Die Petersilie fein hacken und die Suppe damit und mit je einem halben Chili garniert servieren.

Das Rezept stammt von Chris Pepper, dem Whiskykoch aus Darmstadt. Dazu wird selbstverständlich ein passender Whisky empfohlen und zwar ein Bowmore „Dawn“, Port Finish, 51,5 %. Eine riesen Auswahl verschiedener Whiskyarten findet ihr auch unter www.whiskykoch.de .
Guten Appetit !

Scharfes Kokos Linsensüppchen mit Orangenduft

Sehr leicht und schnell zu kochen und vor allem super lecker!

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 gr. rote Linsen
- 1-2 TL Currypulver
- 700 ml Gemüsebrühe (muss man nicht extra herstellen, geht auch in Pulverform)
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Bio Orange
- 1 Zwiebel
- 1 frische Chilischoten (z.B. Aji Amarillo verwendet)
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 EL Olivenöl
- evtl. Kokoschips
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Und wie mache ich daraus das Kokos Linsensüppchen?

1. Chili entkernen und fein schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und alles in Öl in einem Topf anschwitzen. Linsen und den Curry hinzugeben und alles kurz mit anschwitzen.
2. Jetzt die Gemüsebrühe hinzugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Immer mal wieder umrühren!
3. Die Bio Orange zur Hälfte abreiben und den Saft auspressen. Den Saft und ca. die Hälfte des Abriebs mit der Kokosmilch zur Suppe geben. Mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den restlichen Orangenabrieb auf die Suppe streuen und ggf. mit zuvor leicht gerösteten Kokoschips bestreuen.

Hauptgerichte

Garnelen mit Kokosmilch und Chilipaste Choo Chii Kung (© Klaus Schubert)

Leider noch nicht nachgekocht klingt aber lecker und deshalb gleich mal mit aufgenommen:

Zutaten (4 Personen):

- 450ml Kokosmilch (aus Pulver oder aus der Dose oder vom Stück verdünnt, nicht gesüßt!)
rote Thai-Chili-Paste
450g große rohe Garnelen, geschält
2 EL Fischsoße
1 Schuss Ahornsirup oder 1-2 EL Zucker
2 frische große Chilis, in Stifte geschnitten
frischen Koriander
1 Kaffir-Limonenblatt

Und wie mache ich daraus jetzt Choo Chii Kung?

1. Die Hälfte der Kokosmilch erhitzen. Anstatt mit Wasser kann man das Pulver mit Gemüsebrühe anrühren.
2. Chilipaste hinzufügen, je nach Geschmack mit 1 Teelöffel anfangen, probieren und die Dosis dann erhöhen.
3. Wenn die Soße duftet, die Garnelen, die restliche Kokosmilch, Fischsoße und Ahornsirup dazugeben.
4. Ca 2-3 Minuten kochen lassen, die Garnelen sollen noch saftig sein und Biß haben.
5. Vor dem Servieren die Chilis, die Korianderblätter und das in Streifen geschnittenen Kaffir-Limonenblatt darüberstreuen.

Dazu passt natürlich gut Reis.

Guten Appetit !

Das Rezept stammt von der hr-online Redaktion.

Rote Linsen in Currysauce (vegetarisch)

So jetzt mal ein vegetarisches Rezept, leicht nachzukochen und sehr lecker:

Zutaten (4 Personen):

- 125 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 gr. rote Linsen
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 EL Butter
- 1 Jalapenos Schote, entkernt und fein gehackt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 2 TL Kreuzkümmel ganz (oder bereits als Pulver)
- 2 TL frischer Koriander (geht auch mit Pulver)
- 2 Tomaten fein gehackt
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

Und wie mache ich daraus jetzt das Rote Linsen Curry ?

1. Linsen, Brühe und Kurkuma in einen großen Topf kurz zum Kochen bringen und danach abgedeckt 10 min ziehen lassen.
2. Zwischenzeitlich Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter andünsten.
3. Knoblauch, Jalapeno, Kreuzkümmel und Koriander zugeben und ca. 2-3 Minuten mit andünsten.
4. Diese Mischung danach in den Topf mit Linsen geben und die Tomaten hinzufügen (bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln).
5. Zum Schluss, Salz, Pfeffer und Kokosmilch hinzugeben und abschließend gut erhitzen.

Ich empfehle den Kreuzkümmel ganz im Mörse zu mahlen, der Geschmack wird durch die freigesetzten Öle deutlich besser.

Die Linsen sollten erst gewaschen werden und danach genügend in einem Sieb abtropfen lassen.

Guten Appetit!

Coffee Chili (oder besser Chili mit Coffee)

Hier habe ich ein wirklich interessantes Gericht entdeckt. Ich habe es mittlerweile nachgekocht und dabei jedoch dunkles Hefe-Weizen verwendet. Es war nicht schlecht, ich würde beim nächsten mal vielleicht noch frischen Koriander zufügen.

Entdeckt auf der Seite www.usa-kulinarisch.de. Liebe Grüße in diesem Zusammenhang an Frau Frankemölle. Jetzt aber zum Rezept:

Zutaten (6 - 8 Portionen):

- 30 ml Öl
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 500 g Rinderhack
- 500 g Rinder-Gulaschfleisch, fein gewürfelt
- 1 gr. Dose Tomaten, mit Flüssigkeit, aber etwas zerdrückt
- 250 ml dunkles Bier
- 200 ml Kaffee
- 2 kl. Dosen Tomatenmark
- 200 ml Rinderbrühe (aus Instant zubereitet) 50 g brauner Zucker
- 3 EL Chilipulver
- 1 TL gem. Kreuzkümmel
- 1 TL Backkakao
- je 1/2 TL getr. Oregano und gem. Koriander
- Salz und Pfeffer
- 3 Dosen Kidneybohnen, abgegossen
- 3 kl. frische Chilischoten, entkernt und fein gewürfelt (oder weniger)

Und wie mache ich daraus jetzt Chili mit Coffee?

1. Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln, Fleischwürfel, Hackfleisch zehn Minuten schön anbräunen.
2. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Bohnen dazugeben) und abschmecken - ruhig erst mit weniger Chilischote anfangen.
3. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eineinhalb Stunden garen. Dann die Bohnen hinzufügen.
4. Weitere 30 Minuten köcheln lassen, eventuell etwas weitere Brühe oder Bier hinzufügen.

Das Rezept ist wohl im Jahre 1999 als Sieger Chili des "Statewide Chili Championship" hervorgegangen!

Guten Appetit!

Gates of Hell Chili (in leichter Abwandlung vom Original www.USA-kulinarisch.de)

Und wie zuvor... Liebe Grüße in diesem Zusammenhang an Frau Frankemölle, hier jedoch in leichter Abwandlung:

Zutaten (12 Portionen):

- 4 EL Olivenöl
- 2 kg Rinderbraten (nicht allzu mager)
- 1,5 kg Schweinenacken
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 1 Dose dunkles Bier
- 1 Tube Tomatenmark
- 4 gr. Dosen Tomaten
- 2 grüne Paprikaschoten, klein gehackt
- 3 EL Chilipulver (am Besten aus der Ernte zuvor selbst hergestellt)
- 1 TL gem. Piment
- 1 TL gem. Kreuzkümmel (frisch gemahlen bringt das Beste Aroma)
- 1/2 TL gem. Koriander
- 1 EL Sojasoße
- 1/2 TL getr. Oregano
- 1 TL frische Caribbean Red oder andere getrocknete scharfe Chilischoten, gehackt
- 2 TL Dave's Gourmet Hurtin Habanero Sauce (oder auch Tabasco, oder..)
- 1 Schnapsglas Whiskey (für den rauchigen Geschmack)
- 3 EL Maismehl (bzw. je nach gewünschter Konsistenz)

Und wie mache ich daraus jetzt das Tor zur Hölle ?

1. Fleisch in feine Würfel (kleiner als für Gulasch, vielleicht 1/2 cm Kantenlänge) schneiden.
2. In einem großen Topf mit Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer braun anbraten.
3. Alle weiteren Zutaten (bis auf das Maismehl) dazugeben, die Tomaten dabei gut zerdrücken und gut mischen.
4. Die "Brühe" abschmecken und nach Geschmack würzen (bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen).
5. Maismehl hinzugeben und immer mal wieder gründlich rühren, da sonst das Maismehl ansetzt.
6. Das Chili eine weitere Stunde köcheln lassen und immer wieder umrühren....fertig.

Also wer keine Dave's Gourmet Hurtin Habanero Sauce, Ring of Fire oder ähnliches da hat, kann auch gerne auf Tabasco zurück greifen.

Dazu passt eigentlich alles was man auch sonst so zum Chili nimmt. Brot, Maisfladen, Reis.

oder ...

Ratatouille mit einem Hauch an Chili

So, nunmal ein Klassiker von uns, den wir sicherlich 1-2 mal im Monat kochen. Es ist eine Abwandlung des klassischen provenzalischen Gemüsegerichtes. Das Rezept lässt eine Menge an Spielraum zu, man kann dazugeben was man an Gemüse gerade so bekommt (naja sagen wir fast alles dazugeben). Unser Grundrezept lautet wie folgt:

Zutaten (6-8 gr. Portionen):

- 4-5 EL Olivenöl
- 2 gr. Zuchinis
- 2-3 reife Paprika (gelb und rot)
- 6-7 reife Tomaten (klein geschnitten)
- 2 kleine Landgurken (geht auch ohne)
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 5-6 Kapernäpfel (klein geschnitten)
- 1-2 große Zwiebeln
- 1 gr. Glas Chardonay (oder einen anderen fruchtigen Weißwein)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 EL milderes Chilipulver (z.B. Dutch Red aus eigener Ernte oder gekauft)
- 1-2 EL Thymian
- 1 EL Dillspitzen
- 1-2 EL Oregano
- 150 ml Wasser

Und wie mache ich daraus jetzt das Ratatouille ?

1. Zuchinis und Paprika in kleinere, mundgerechte Stücke schneiden. Die Kerne lassen wir weg.
2. Die Landgurken vom weicheren "Innenleben" befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Kapernäpfel kleinschneiden. Tomaten überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden (schneller geht es auch ohne enthäuten).
4. In einer großen, tiefen Pfanne, gutes Olivenöl erhitzen und nachfolgend die Zwiebeln kurz glasig andünsten.
5. Danach die Paprika anschmoren und nacheinander dann die Zuchinis, Gurken und Tomaten mit hinzugeben. Gut mischen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei reduzierter Hitze schmoren lassen.

6. Mit Chardonay ablöschen und nachfolgend den Knoblauch, die geschnittenen Kapernäpfel, Tomatenmark und die Gewürze hinzugeben.
(bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen -> jedoch ab und an umrühren!).

7. So in etwa sollte die Konsistenz dann aussehen ([Ratatouille](#)). Das Wasser kann man noch dosiert hinzugeben, falls einem die Gemüsepfanne zu dickflüssig geworden ist....fertig.

Das Ratatouille ist für uns ein eigenes Gericht und keine Gemüsebeilage. Wir essen dazu meist nur ein schönes Ciabatta Brot oder Reis.

Guten Appetit!

Kokos Chili Suppe

Also diese Suppe ist wirklich sehr sehr lecker. Ein feiner, leicht fernöstlicher Geschmack. Einfach mal ausprobieren:

Zutaten (4 gr. Portionen):

- 2-3 EL Sonnenblumenöl
- 200 g Möhren
- 50 g Staudensellerie (2 Stängel)
- 1 reife Mango (besser noch Flugmango)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Topf frisch gehackte Minze
- 1 rote Chili (je nach Geschmack auch mehr)
- 400 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 400 g Hähnchenbrust
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 TK Kurkuma
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Und wie mache ich daraus jetzt die Kokos Chili Suppe ?

1. Möhren und Mango schälen. Möhren und Staudensellerie in Scheiben schneiden.
2. Die Mango vom Kern befreien und das Fruchtfleisch in kleinere Stifte schneiden.
3. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden.
4. Die Hühnchenbrust würfeln und in heißem Öl von allen Seiten kurz angebraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Danach die Frühlingszwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Kurkuma mit dazugeben und kurz andünsten.
6. Mit der zuvor hergestellten Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt alles ca. 8 Minuten garen lassen.
7. Die Chili entkernen und klein schneiden, die Minze fein hacken und alles zusammen mit der Kokosmilch und der Mango zur Suppe hinzu geben.
8. Nochmals die Suppe aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale abschmecken...

Das Rezept habe ich in der kochbar gefunden (Rezept von Safro). Wirklich eine tolle Suppe.

Ingwer Chili Lende mit Rohrzucker, Rum und Süßkartoffeln

Dies Gericht haben wir bei unserem letzten Chilidinner gekocht. Sehr lecker und raffiniert, da hier Rohrzucker und Rum mit zum Einsatz kommen.

Zutaten (4 gr. Portionen):

- 4 Süßkartoffeln
500 gr. frische Schweinelende
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
4 EL Rohrzucker
60 ml alter Rum
1/2 große Ingwerwurzel (ca.50 Gramm)
1 bis 2 Thai Chili
2 EL Buter
2 EL Crème fraiche
Salz, Pfeffer nach Geschmack

Und wie mache ich daraus jetzt die Ingwer Chili Lende ?

1. Süßkartoffeln schälen, kochen und nachfolgend in längliche Spalten schneiden. Kartoffeln zur Seite stellen.
2. Die Schweinelende in Daumen dicke Scheiben schneiden und salzen, die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
3. Öl in eine große Pfanne geben, Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, dann das Fleisch hinzugeben und scharf anbraten.
4. Das Fleisch nachfolgend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In die Pfanne den Rohrzucker geben und unter ständigen Rühren karamellisieren lassen. Nachfolgend mit Rum ablöschen.
5. Ingwer schälen, fein reiben und mit zuvor gehackten Chilis zum Karamell hinzu geben.
6. Nachfolgend den Ingwer Chili Karamell mit 250 ml Wasser ablöschen, dann die Süßkartoffeln und Butter hinzu geben.
7. Zum Schluß Crème fraiche unterrühren und das Fleisch im Saft noch einmal erwärmen.

Das Rezept habe ich im Kochbuch "Chili" von Luzia Ellert und Oliver Hoffinger gefunden. Hat ein bisschen karibischen Flair.

Guten Appetit!

Desserts

Gebackene Banane mit Chili

Hat man dann einmal sein Chili Dinner gekocht, kann man dies z.B. mit den gebackenen Chilibananen sehr lecker abschließen.

Zutaten (4-6 Personen):

- 3 große Bananen (reif, aber nicht matschig)
Saft von einer Limette
1/8 Liter Wasser
50g Tapura Mehl (im Asia Laden erhältlich)
2 EL Kokosflocken
2 EL Sesamsamen
1-2 frische rote Chilis (Dutch Red o.ä.)
ca. 14 Holzspieße
Öl zum frittieren oder ausbacken

Und wie mache ich daraus jetzt gebackenen Bananen?

1. Die Bananen in jeweils 3-4 Stücke schneiden und nochmals danach quer halbieren.
2. Chilischoten von Kernen befreien und danach im Mörser oder einer Mühle fein zerstoßen/mahlen.
3. Den Limettensaft dazugeben.
4. Mehl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Kokosflocken und Sesam hinzugeben.
5. Die Bananenstücke darin wenden und auf den Holzspieß damit.
6. Bei ca. 160-180 Grad in der Fritteuse kurz backen oder im heißen Fett in der Pfanne ausbacken.

Dazu passt zum Beispiel eine leckere Cilisoße oder ein selbgemachtes Chutney. Beim anrichten kann man auch den Teller mit zuvor geschmolzener Schokolade verziehen. Die Gedanken sind frei..

Guten Appetit !

Mango Chili Drink

Als Starter oder auch als Nachtisch ein leckeren Cocktail.

Zutaten (2 Drinks):

- 40 ml Sahne
160 ml Orangensaft
160 ml Mangosaft
40 ml Kokossirup
40 ml Wodka
1-2 hot Chilis (nach Geschmack)
viele Eiswürfel

Und wie mache ich daraus jetzt einen Mango Chili Drink?

1. Chili (s) entkernen und fein schneiden.
2. Alles zusammen in einen Mixer und gut quirlen lassen.
3. In Longdrinkgläser auf Crushed Ice servieren.

Prost !

Scharfe Schokoflammerie

Lecker, lecker und noch einfach dazu. Das könnte der krönende Abschluss nach einem wunderbaren Chilidinner sein. Einfach vorzubereiten und schnell auf den Tisch zu bringen.

Zutaten (4 gute Portionen):

- 500 ml Milch
100 gr. Zartbitterschokolade (sollte schon ca. 70 % Kakao haben)
50 gr. Zucker
1 Vanilleschote auskrazen, oder 1/4 TL gemahlene Vanille
2-3 EL Speisestärke
100 ml Sahne
1-2 Chilis (hatte Bird Eye benutzt)
geraspelte Schokolade, Schlagsahne, Chilis und was man sonst noch so zum dekorieren haben möchte...

Und wie mache ich daraus jetzt eine scharfe Schokoflammerie?

1. Chili (s) entkernen, von Stielansatz und Scheidewänden befreien und sehr fein schneiden / hacken.
2. Die gehackten Chilis in die Milch geben, kurz erhitzen und wieder vom Herd ziehen.
3. Schokoladenstücke in der Milch geben, Zucker und Vanille dazugeben und

wieder auf den Herd geben.

4. Langsam wieder alles erhitzen und ständig rühren (sonst setzt schnell was an).
5. Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen und in die Schokomilch unterrühren. Langsam aufkochen und leicht andicken lassen. (Bei Bedarf etwas mehr Speisestärke zugeben)
6. Danach noch heiß in vier kleine Schüsseln abfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
7. Jetzt noch Sahne Steif schlagen und das Dessert mit Sahne, Schokoraspel und/oder eine kl.Deko-Chili verzieren.

Tip: Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegwerfen! Man kann diese noch in seine Zuckerdose legen, das gibt dann später einen wunderbaren Vanillezucker.

Lecker schokoladig mit einer leichten Note an feiner Schärfe. Guten Appetit.

