

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 – Ein „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, etc.)	61
Malagueta	63
Mirasol, NuMex Mirasol	64
New Mexican (Anaheim u. a.)	65
Nippon Taka, Santaka, Takanotsume	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
Fragen (und Antworten) zum Chili-Anbau	131

Chilis konservieren..... 134

Chilis einfrieren	134
Chilis trocknen	136
Ristras & Co.: Scharfe Stränge	140
Chilis in Essig einlegen	142
Einlegen in Alkohol	145
Chilis räuchern – Chipotle hausgemacht	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 gemahlenen Erdnüssen	174
Tikha Gosh (Pikante Lamm-Koteletts).....	175
Pilz-Gulasch ungarische Art.....	179
Smoky Beans, vegetarisch	180
Jalapeño-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
Chicken Andouille Gumbo	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 – Grösse aus Nordafrika	209
Jalapeño-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 Mexican Hot 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