

INHALT

Die Entdeckung der Scharfwürzerei

7

Die Chili – Gemüse und Gewürz	10
Schärfegrade – würzen von mild bis extrem	12
Wie heiß ist scharf?	13
„Alles Chili“-Schärfegrade	14
Die weltweite Verbreitung der Chili	15
Die Geschichte der Chili	18
Chili und die Botanik	23

Chili-Sortenkunde

27

Chili Potpourri	30
-----------------------	----

Ají Amarillo	38	Fresno	72
Ají Cristal	40	Gänseschnabel	74
Anaheim (New Mexican)	42	Habanero	76
Ancho & Poblano	44	Jalapeño	78
Bhut Jolokia et al.	46	Kaschmir	80
Bishops Crown	48	Lemon Drop	82
Bolivian Rainbow	50	Leutschauer Schotenpfeffer	84
Brown Bhutlah	52	Naga Viper	86
Carolina Reaper	54	NuMex Primavera	88
Cayenne	56	NuMex Suave	90
Charapita	58	Paprika	92
Cherry Pepper	60	Pasilla & Chilaca	96
Chiltepin & Piquin	62	Peter Pepper	98
Chipotle	64	Piment d'Espelette	100
Chocolate Chilis	66	Pimentón de la Vera	102
De Arbol	68	Pimiento de Padrón	104
Fatalii	70	Piri Piri	106

Rawit	108	Starflame et al.	120
Rocoto	110	Tabasco	122
Santa Fe	112	Thai-Chili	124
Scotch Bonnet	114	Trinidad Scorpion	126
Serrano	116	Wurmchili	128
7 Pot et al.	118		

Schärfe ohne Chili – andere Scharfgewürze dieser Welt **131**

Scharfgewürze Potpourri.....	134
------------------------------	-----

Ingwer	136	Senegalpfeffer	150
Kren	138	Senf	152
Kubebenpfeffer	140	Szechuanpfeffer	156
Langer Pfeffer	142	Tasmanischer Pfeffer	158
Paradieskörner	144	Wasabi	160
Pfeffer	146		

Küchenpraxis **163**

Die besten Praxistipps beim Kochen mit Chili	165
Was ist im Umgang mit der pikanten Beere im kulinarischen Kontext generell zu beachten?	166
Kann man zu scharfe Chilis vor ihrem kulinarischen Einsatz irgendwie „entschärfen“?	167
Gibt es Profitricks, wie man geschmacklich am meisten aus getrockneten Chilischoten herausholt?	167
Was kann man tun, wenn zu viel Schärfe in ein Gericht geraten ist?	168
Zur Anwendung des Praxisteils	169

Chili-Veredelungen von Schärfe I bis 10+ 171

Chili-Veredelungen Potpourri 172

Pikante Paprikasauce	176	Fruchtige Cayenne-Hot-Sauce	186
Chilimarmelade	177	Orientalische Cayenne-Hot-Sauce	187
Chiliketchup	178	Rote Habanero-Hot-Sauce	188
Räuchersalz	179	Chiliöl	189
Smoky BBQ-Hot-Sauce	180	Golden Habanero-Hot-Sauce	190
Jalapeño-Hot-Sauce	181	Habanero-Spice-Mix	191
Jalapeño-Chilipaste	182	Scotch-Bonnet-Hot-Sauce	192
Lemon-Drop-Hot-Sauce	183	Chocolate-Chili-Hot-Sauce	193
Lemon-Drop-Spice-Mix	184	Carolina-Reaper-Hot-Sauce	194
Tabasco-Spice-Mix	185	Trinidad-Scorpion-Spice-Mix	195

Chili-Rezepte von Schärfe I bis 10+ 197

Frenchman Salad	198	Schmor-Kaninchen nach Baskischer Art	221
Chili-Polsterzipfel	200	Kaiserschmarrn mit Chilikirschen	222
Cascabel-Hühnchen	201	Gefüllte Jalapeños im Speckmantel ...	223
Cherry-Paradeiser al forno	202	Flamm(en)kuchen Trikolore	224
Smoky Paella	203	Jala-Huhn-Nachos	226
Pimientos de Padrón	204	Schotenpfeffer mit Safranreis-Stuffing...	227
Gegrilltes Paprikagemüse	206	Exotische Erdäpfelsuppe	228
Krautfleisch	207	Feurige Keftedes mit Tzatziki-Dip	229
Paprikasch-Ragout mit Polentaknöderln	208	Maharadscha-Chutney	230
Pikanter Fleischauflauf	210	Paprizierte Hühnersuppe	231
Melted Pasillas mit Tortillas	211	Smoky Fire-Ribs	232
Mixed Chili-Pickles	212	Jakobsmuscheln im Schlafrock	233
Vampireintopf	214	Würzige Chili-Oliven	234
Shrimps Accras St. Lucian Style	215	Eier in Senfsauce mit Erdäpfeln	236
Marinierte Melanzani	216	Home-made Guacamole	237
Gefüllte Erdäpfelkroketten	217	Paradeiser-Chili-Soufflé	238
Chili-Spargel-Sulz	218	Arbol-Omelette mit Bärlauch	239
Mediterrane Fischartsuppe	220	Baked Feta Fresnos	240



Mediterranean Rhapsody	241	Gratinierte Fischfilets	270
Ingwer-Karotten-Suppe	242	Teifliche Kürbismuffins	271
Nasi Goreng	243	Ofen-Gnocchi mit	
Indische Prinzenerdäpfel	244	Mangold & Paradeisern	272
Gschmackige Krautfleckerl	245	Antipasti-Potpourri mit	
Feuriges Knusperhuhn		Mango-Chutney	274
mit Bratgemüse	246	Schinken-Kren-Hörnchen	275
Penne di Pollo con Rucola	248	Spinatrolle mit Kren	
Pikanter Italo-Cake	249	und Lachsforelle	276
Spaghetti AOP		Hot Tuna Sarcophagus	277
(= aglio & olio & peperoncino)	250	Weizenblinis mit Lachstatar	278
Heilbuttinvoltini mit Granatapfel-		Teufliche Mousse mit	
Hollandaise und Salbeilinsen	251	Kumquatkompott	279
Panna cotta mit Pfeffer-Erdbeeren	252	Jerk Gambas mit	
Pikante Curry-Kürbissuppe	253	Süßkartoffel-Wedges	280
Peters Blumentopfbrot	254	Feuer-Fondue	281
Gebratene Romanaherzen	256	Cordon Blöö mit	
Brandteigkrapferl mit Liptauer	257	Wiener Erdäpfelsalat	282
Cake-Pops-Teufelchen	258	Habanero-Fleischladerl mit	
Chicken Chili	260	Erdäpfeln & Dip	284
Höllische Fleischpalatschinken	261	Himmel und Hölle	285
Hot Karamell-Gorischoks	262	Injektierter Gugelhupf	286
Camparimousse mit würzigen		Burning Veggies	288
Basilikumorangen	264	Hühner-Erdnusseintopf	289
Pikanter Melanzaniaufstrich	265	Toast „I schrei“	290
Schoko-Kaffee-Cupcakes mit		Hot Ladyfingers	291
Chili-Erdnuss-Frosting	266	Wiener Feuerwehrgulasch	292
Bruschette mit Tasmanischem-		Bollywood-Tramezzini	294
Pfeffer-Pesto	267	Glühender Apfel-Crumble	295
Scharfe Kokossuppe	268	Chinesischer Feuertopf	296
Schweinsfilet in scharfer		Brennendes Apfel-Chutney	297
„Prik“-Kruste	269		
Glossar Österreichisch/Deutsch	298		
Quellenverzeichnis	300		