

Peperoni, Chilli, Habanero, Jalapeno

Herkunft

Peperoni, auch Chili genannt, gehören zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Eigentlich sind Peperoni botanisch gesehen das Gleiche wie die allseits beliebte **Gemüsepaprika** – nur eben je nach Sorte deutlich schärfer! Die meisten im Handel erhältlichen Chili-Sorten sind Zuchtformen des Spanischen Pfeffers (*Capsicum annum*).



Anaheim Chilli

Peperoni stammen aus Südamerika. Der Name Chili leitet sich aus der Sprache der mexikanischen aztekischen Ureinwohner ab. Als Chili wurden in der Nahuatl-Sprache die Früchte des Gemüses bezeichnet. Wenn in Deutschland von Chili die Rede ist, ist damit sowohl die Frucht als auch das **Bohnengericht Chili** gemeint. Mit der Eroberung des lateinamerikanischen Kontinents wurde die Peperoni über Handelswege nach Europa eingeführt und seitdem vor allem ihrer Schärfe wegen geschätzt.

Mittlerweile gibt es die wärmebedürftigen Peperoni oder Chili in unzähligen Formen, Farben und vor allem Schärfegraden. Für die Schärfe ist der Inhaltsstoff Capsaicin verantwortlich.

Aussehen und Wuchs

Die buschig wachsende Pflanze wird bis zu 80 Zentimeter hoch. Dunkelgrüne, länglich-ovale Blätter sitzen auf kurzen Blattstielen. Von Juni bis September erscheinen in den Blattachseln kleine weiße Sternblüten. Die Früchte der Peperoni sind Beerenfrüchte, die viel Vitamin C und Karotin enthalten. Sie sind länglich oder speerförmig geformt. Die Schoten sind zunächst grün und verfärben sich mit zunehmender Reife über Gelb und Orange bis hin zu einem leuchtenden Rot. Die Früchte stehen aufrecht am Strauch. Sie enthalten gelbe bis hellbraune, flache Samen, die das Capsaicin enthalten, das sich vor allem, an den Scheidewänden befindet.



GLOCKENPAPRIKA

Schärfegrad von Peperoni

Für die Schärfe der Peperoni ist Capsaicin, ein natürlich vorkommendes Alkaloid, verantwortlich. Es bewirkt über spezifische Rezeptoren, dass bei uns ein Hitzebeziehungsweise Schärfereiz ausgelöst wird. Zudem verfügen Capsaicinoide über eine antibakterielle und fungizide Wirkung, was sie in der Küche nicht nur zum Schärfen, sondern auch für das Konservieren von Lebensmitteln interessant macht.

Die höchste Konzentration von Capsaicin und Capsaicinoiden findet sich bei Chilis in der sogenannten Plazenta, dem hellen Gewebe, das sich um die Samen herum befindet, und in den Samenscheidewänden. Bei scharfen Peperoni sollte man deshalb die Plazenta und die Kerne beim Zubereiten sorgfältig entfernen. Und: Beim Verarbeiten von scharfen Chilis zieht man am besten Handschuhe an oder wäscht die Hände danach gründlich mit Seife. Wenn es im Mund brennt, kann man das jedoch nicht mit Wasser löschen, im Gegenteil, es macht die Sache noch schlimmer. Besser helfen Milch oder ein Stück Butterbot gegen die Schärfe, da das Capsaicin fettlöslich ist.

Der Schärfegrad von Peperoni wird in der Einheit Scoville angegeben. Die Werte reichen dabei von null bis über eine Million für die schärfsten Schoten. Dennoch sind die Angaben mit Vorsicht zu genießen. Je nach Standort, Klima und Einfluss von Trockenheit oder Nährstoffmangel schwankt der Schärfegrad innerhalb ein und derselben Sorte oder sogar zwischen Früchten derselben Pflanze erheblich. Die schärfsten Chilis sind die rote 'Bhut Jolokia' aus Indien und die in South Carolina gezüchtete Hybridform 'Carolina Reaper'. Beide sollten tatsächlich nur mit Vorsicht genossen werden, da hier schon Scoville-Werte jenseits der zwei Millionen gemessen wurden. Zum Vergleich: Tabasco-Soße liegt zwischen 2.500 und 5.000 und Pfefferspray zur Selbstverteidigung bei 180.000 bis 300.000 Scoville.

Ernte und Verwertung



Habanero „Bhut Jolokia“

Der Erntezeitpunkt lässt sich bei Chilis einfach an der Farbe der Früchte erkennen. Die meisten Züchtungen reifen von Grün über Gelb oder Orange und färben sich in der Vollreife rot. Je nach Sorte sind auch gelbe Schoten bereits reif. Rote Peperoni-Varianten schmecken am besten, wenn die Früchte ausgefärbt sind. Die Schärfe nimmt mit

fortschreitender Reife kaum noch zu. Dafür gewinnen die Früchte an Süße und gesundem Beta-Carotin.

Peperoni lassen sich nicht lange lagern und sollten auch nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden! Alternativ lassen sich Chilis aber trocknen und pulverisieren oder sie kochen eine der genialen Chillisaucen ,
Rezepte dazu auf [www. Pepperworld.com](http://www.Pepperworld.com).

Neben den abgebildeten Peperonis, haben wir noch lange rote spitze Peperoni, Kirschpeperonie und kleine spitze Peperonie angebaut,