

Chili, Paprika & Co – ein feuriges Vergnügen - Rezepte

Tomatenchutney mit Aprikosen



1500 g gehackte Tomaten
100 g getrocknete Aprikosen
1 Stück Ingwerwürfel (ca. 1 EL)
4 Knoblauchzehen
300 g Zucker
300 ml Essig
1 EL Salz
1 TI Cayennpfeffer
oder 5-10 frische Chilischoten

Alles einmal aufkochen und ca. 1-2
Stunden köcheln lassen.
Heiß abfüllen. 1 Jahr haltbar.

Salsa mit Zwetschgen



120 g Paprika
120 g Zwiebel
120 g Zwetschgen
Salz, Zucker, Pfeffer, Chili, Essig

Alles würfeln, bissfest kochen,
heiß abfüllen. Im Kühlschrank 1-2
Wochen haltbar.
Für längere Haltbarkeit: einwecken
oder einfrieren.

Hot Sauce #1



Vorsicht scharf!!!

100 g frischer Chili
(Glockenpaprika)
100 g Tomatensauce
100 g Essig/Wasser
Salz, Zucker

Hacken, anrösten, mit Mixstab
pürieren, reduzieren, würzen, evt.
mit mehr Essig/Wasser verdünnen.
Heiß in Fläschchen abfüllen.

Paprika Marmelade feurig fruchtig



500 g Paprika
200 g Tomaten
200 g Säuerlicher Apfel
3 kl Zwiebel
3 Knoblauchzehen
120 ml Apfelessig
150 g Zucker
5 Habaneros (scharfe Chilis)
172 TL Salz
2 EL Olivenöl

Alles grob zerkleinern, aufkochen,
etwas reduzieren lassen, mit
Mixstab pürieren, heiß abfüllen.

Tomaten Marmelade mit frischem Basilikum



500 g Tomatensauce (750 g frische
Tomaten mixen und auf 500 g
reduzieren)
200 g säuerlicher Apfel
1 scharfer Glockenpaprika
3 Knoblauchzehen
250 g Gelierzucker
30 ml Apfelessig
1/2 TL Salz
1 Bund Basilikum (zum Schluss)

Alles grob zerkleinern, weich
köcheln, dann gehackten Basilikum
dazu und mit Mixstab zerkleinern.
Heiß in Gläser füllen.

Chili Paste



Vorsicht scharf!!!

100 g frischer Chili
(Glockenpaprika)
100 g Tomatensauce
50 g Essig/Wasser
Salz, Zucker.

Hacken, anrösten, mit Mixstab
pürieren, würzen, heiß abfüllen.

Chili-Himbeer Konfitüre



200 g Himbeeren
100 g frische Chili, gehackt.
100 g Gelierzucker
Prise Salz, evt. Essig.

Nach Anleitung einkochen, mit Salz
und Essig abschmecken, heiß
abfüllen.

Paprika Marmelade



500 g Paprika
250 ml Essig/Wasser Gemisch
250 g Zucker (evt. Gelierzucker)
2 Lorbeerblatt zum Mitkochen
1 Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer
getrocknete Chili aus der Mühle
oder 1-2 scharfe Chili, gehackt
1/2 TL Salz

Alles grob zerkleinern, ca. 10 Min.
aufkochen, heiß abfüllen.

Chili Paste mit Schokolade



Vorsicht scharf!!!

100 g frischer Chili
(Glockenpaprika)
100 g Tomatensauce
50 g Essig/Wasser
1 Rippe dunkle Schokolade
Salz, Zucker.

Hacken, anrösten, mit Mixstab
pürieren, würzen, Schokolade
einschmelzen, heiß abfüllen.

Grundrezepte für Chilikonzentrate

Chilischnaps

0,5 l Obstler (auch Wodka oder Korn)
1-3 Chilischoten (frisch oder getrocknet)
entfaltet volle Schärfe innerhalb von wenigen Tagen



Chilischnaps-Konzentrat

0,25 l Obstler (auch Wodka oder Korn)
25 Chilischoten (frisch oder getrocknet)
kann Löffelweise zum Schärfen verwendet werden.

Chili-Sirup

1 l Wasser
1,5 kg Zucker
1 EL Zitronensäure oder Apfelessig
Handvoll Chili (frisch oder getrocknet)
Zubereitung: Wasser, Zucker und Zitronensäure aufkochen, beiseite stellen, Chili dazu, abgedeckt nach Belieben (z.B. über Nacht) ziehen lassen. Abseihen und für bessere Haltbarkeit noch einmal aufkochen und heiß in saubere Flaschen abfüllen.

Chili-Essig

Apfelessig, Weinessig oder Balsamico
Chili (frisch oder getrocknet)
evt. eine Prise Zucker und eine Prise Salz

Chili-Öl

Olivenöl
getrocknete Chilischoten

Chili-Gewürzöl zum Braten

Chili
getrocknete Kräuter: Lorbeer, Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian, Salbei
Gewürze: grobes Meersalz, bunte Pfefferkörner (auch Piment, Koriander, Senfkörner)
Rapsöl oder Olivenöl

Chili Seiten im Web



<http://www.pepperworld.com/>
<http://www.chilipepper.de/>
http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Caps_fru.html
<http://www.chili-balkon.de/>
<http://www.chili-anbau.de/>
<http://www.chilisamen.info/>
<http://de.wikipedia.org/wiki/Paprika>
<http://www.pfefferhaus.de/de/Die-Wirkung-von-Chili.html>

HOMEPAGE DES VERBANDES DER TIROLER OBST- UND GARTENBAUVEREINE: WWW.GRUENES-TIROL.AT
