

Chilis und Paprika

von süß bis superscharf

Block-Paprika 1 Beluga Red



Reift von Grün nach Rot ab, dabei wandelt sich der Geschmack: Die Früchte sind angenehm obstartig süß, saftig, mit mildem Aroma.

Block-Paprika 2 Beluga Yellow



Eine von grün nach gelb abreifende Sorte. Die 170 bis 180 Gramm schweren Früchte werden auch bei ungeheizter Kulturführung gut ausgebildet.

Block-Paprika 3 Beluga Orange



Große Früchte in hoher Zahl, die zunächst grün sind und mit appetitlichem Orange reifen. Das Aroma ist im Reifezustand süß und mild.

Block-Paprika 4 Beluga Purple



Der violette Block-Paprika ist ein besonders aromatischer Gemüsepaprika, der früh abreift und einen hohen Ertrag erzielt.

Block-Paprika 5 Beluga Green



Der grüne Süßpaprika liefert sehr frühe und hohe Erträge. Die Früchte schmecken auch im grünen Zustand zuckersüß.

Tomaten-Paprika 6 Pritavit



Diese wüchsige Tomatenpaprika ungarischer Art hat Früchte mit dicker, fleischiger Schale und einen herrlich, fruchtigen, angenehmen süßen Geschmack.

Snack-Paprika 7 Manati Orange



Snack-Paprika 'Manati' bildet lange orangene Früchte, die aromatisch schmecken und bereits ab August geerntet

Snack-Paprika 8 Lubega Red



Snack-Paprika 'Lubega® Mini' bildet kleine Früchte, die aromatisch, süß schmecken und bereits ab Juli geerntet werden können.

Snack-Paprika 9 Lubega Yellow



Snack-Paprika 'Lubega® Mini' bildet kleine Früchte, die aromatisch, süß schmecken und bereits ab Juli geerntet werden können.

Snack-Paprika 10 Lubega Orange



Snack-Paprika 'Lubega® Mini' bildet kleine Früchte, die aromatisch, süß schmecken und bereits ab Juli geerntet werden können.

Spitz-Paprika 11 Lipari



Diese resistente Paprikasorte bildet längliche, spitze, von grün nach rot abreifende Früchte mit dicken und fleischigen Schalen und süß-fruchtigem Geschmack.

Spitz-Paprika 12 Corno Rosso



Italienische Hornpaprika mit roten Früchten, die bis zu 20 cm lang werden. Diese süße Paprika ist ideal zum Füllen, Braten oder Grillen.

Spitz-Paprika 13 Corno Giallo



Italienische Hornpaprika mit roten Früchten, die bis zu 20 cm lang werden. Diese süße Paprika ist ideal zum Füllen, Braten oder Grillen.

Block-Paprika 14 Quadrato Rosso



Diese italienische Sorte liefert sehr gute Erträge. Die Früchte sind dickwandig, haben ein intensives Aroma und sind in der Küche vielseitig einsetzbar.

Block-Paprika 15 Cuneo Giallo



Eine gelbe sehr großfrüchtige dickwandige, süße Paprikasorte aus Norditalien. Riesige Früchte sind aromatisch und vielseitig verwendbar.

Block-Paprika 16 Oregon Orange



Orange, großfrüchtige und dickwandige, süße Paprikasorte aus Italien. Die Früchte sind aromatisch und vielseitig verwendbar.

Block-Paprika 17 Tequila Purple



Die Blockpaprika 'Tequila' schmeckt mild, süßlich und eignet sich sowohl für den Rohverzehr als auch für die Zubereitung verschiedener Gerichte.

Chili mild 18 Padrones



Perfekt zum Grillen. Klassischer spanischer Chili, der als Vorspeise und Tapas grün geerntet und in Öl geschmort oder gegrillt serviert wird.

Peperoni 19 Lombardi



Hellgrüner italienischer Paprika. Lange dünne Frucht, 22-32cm lang, 1-1,5cm dick. Bei Reife gelb-rot bis rot, zum Konservieren geeignet, lecker auf Pizza.

Chili mild 20 Anaheim



Anaheim-Chilis sind die perfekten Chili für den Grill. Sie wachsen buschig, können bis 1,20 Meter groß werden und sind sehr ertragreich. Die länglichen Früchte bleiben lange grün und reifen rot ab.

Chili mittelscharf 21 Lyric Hot



Der Türkischer Spiralpeperoni Lyric Hot (Sumher) ist ein mildscharfer Peperoni, der sich hervorragend zum Würzen von Saucen und zum Kochen eignet.

Chili mittelscharf 22 Sib. Hauspaprika



Der buschig wachsende Sibirsische Hauspaprika wird kaum über 50 cm groß und macht sich schon auf einer sonnigen Fensterbank und bildet unzählige kleine Früchte.

Chili mittelscharf 23 Kashmiri Mirch



Die begehrteste und teuerste indische Chilisorte. Sehr farbindensive aromatische Chili, zur Zubereitung von Currygerichten und Chilipulver

Chili mittelscharf 24 Piccante Calabrese



Diese roten Kirschepeperoni aus Italien hat runde Früchte mit guter Schärfe. Die Sorte eignet sich sehr gut zum einlegen und trocknen.

Chili mittelscharf 25

Jaranda



Die Jaranda ist eine bekannte Sorte aus Spanien. Sie wird als für Pimentón de la Vera, das berühmte nach-getrocknete Paprikapulver verwendet.

Chili mittelscharf 26

Aci Biber Sivri



Klassischer, türkischer Chili. Die Schoten können sehr lang werden, bis zu 25cm. Die Pflanzen sind äußerst ertragreich.

Chili scharf 27

Tabasco



Die schmalen 4-5 cm lange Chilischoten wachsen aufrecht und sind gut für Soßen, die wie berühmte Tabaccosauce geeignet.

Chili scharf 28

Jalapeño



Einer der mexikanischen Chili-Klassiker. Die ergebnisse Sorte bildet sehr saftige, fleischtige Früchte, die lange grün bleiben und letztendlich rot abreifen.

Chili scharf 29

Lila Luzi



Besonders ertragreiche und dekorative ChiliPflanze. Die Blätter und Blüten erscheinen in vier. Lilaönen. Während des Reifeprozesses ändern die Früchte stetig ihre Farbe.

Chili scharf 30

Purple Jalapeño



Die Früchte sind erst schwarzlich und pupur, werden dann jedoch tief rot. Sie wird nicht ganz reif geerntet, um das typisch sauerliches Aroma zu erhalten.

Chili scharf 31

Vectura Red



Der feuerrote Cayenne-Peperoni bildet scharfe Früchte, die von Grün nach Rot abreifen und einen gut scharfen Cayenne-Pfeffergeschmack haben.

Chili scharf 32

Rote Cayenne



Die Chilipeffers reifen von grün bis leuchtend rot. Wie alle Chilipeffers kann sie grün oder rot gegessen werden.

Chili scharf 33

Aji Charapita



Ertragreiche Pflanze mit kleinen Chili aus Peru, die es hinsichtlich Schärfe in sich haben. Angeblich die teuerste Chili der Welt!

Chili scharf 34

Aji Golden



Ertragreiche Sorte aus den Anden, die bis zu 100 Chilis tragen kann. Die Früchte reifen gelb-orange, werden bis zu 10 cm lang und sind sehr saftig.

Chili scharf 35

Bolivian Rainbow



Die kleinen Pflanzen haben wunderschön, große, violette Blüten, die zu farbenprächtigen kleinen runden Chilis reifen.

Chili scharf 36

Etna



Frühe, scharfe ital. Sorte mit konischen, dunkelgrünen Früchten, die bischweisse Paprikapulvers. Aus der original ungarischen Küche nicht wegzudenken.

Chili scharf 37

Glockenchili



Die Früchte der Glockenchili sehen wie kleine, hellrote Glocken aus. Sie sind sehr standfest und haben einen guten Ertrag. Empfehlung!

Chili scharf 38

Thai Chili



Tolle Chili zum Kochen! Die Schoten des Thai Chilis sind länglich und haben eine dünne Fruchtwand, deshalb auch zum Trocknen geeignet.

Chili scharf 39

Serrano



Serranos sind neben den Jalapeños die Klassiker der mexikanischen Küche und mit Tomaten die Grundlage für die berühmte mexikanische Salsa.

Chili scharf 40

Chupetinho



Die Chupetinho Chili stammt aus Brasilien und eignet sich auch gut für die Kultivierung im Topf. Auffällig sind ihre schieren, tropfenförmigen Früchte, die von hellgrün nach rot reifen.

Chili scharf 41

Takanotsume



Die Takanotsume Chili ist für Liebhaber der japanischen Küche und Teil der Gewürzmischung Sichimi ('Sieben Geschmäcker'). Man verwendet sie frisch oder getrocknet.

Chili scharf 42

Fűszer Csipűs



Idealer Gewürzpaprika zur Herstellung eines leicht scharfen Paprikapulvers. Aus der original ungarischen Küche nicht wegzudenken.

Chili sehr scharf 43

Habanero Rot



Die sehr scharfen, sehr aromatischen, dünnwandigen Früchte sind rund, falgig. Die Farbe verändert sich von grün nach dunkelrot.

Chili sehr scharf 44

Habanero Orange



Die Orange Habanero ist ein überaus produktive und extrem scharfer Chili. Die Pflanze wird ca. 70-90cm groß und eignet sich daher prima zur Kultivierung im Topf für Balkon oder Terrasse.

Chili sehr scharf 45

Habanero Choco



Habanero ist eine der schärfsten Chili-Sorten der Welt und sehr aromatisch. Choco Habanero ist besonders scharf und perfekt, um eigene Hot Sauce oder feurige-Frucht-Salsa herzustellen.

Chili sehr scharf 46

Scotch Bonnet



Karibische Chili-Sorte mit fruchtigem, an Aprikose erinnerndem Geschmack. Er ähnelt dem Habanero Chili, ist aber noch scharfer und das Aroma ist stärker ausgeprägt.

Chili sehr scharf 47

NuMex Suave



Habanero-Variante, die durch Selektion auf unsere Klimabedingungen adaptiert wurde. Reift mittelpfand von dunkelgrün auf rot und verfügt über das karibisch-fruchtige Aroma.

Chili sehr scharf 48

Bhut Jolokia



Der einmalige offizielle Schärferekorddhalter! Hat eine unglaublich brutale Schärfe und einen ausgezeichneten Geschmack. Nach erfolgreicher Aufzucht bringen die Pflanzen zahlreiche Chilis hervor.

Chili sehr scharf 49

7 Pot Primo



Die 7 Pot-Chilis gehören zu den schärfsten Chilis überhaupt. Ihren Namen haben sie daher, dass eine Schote ausreichen soll, um damit 7 gefüllte Kochtöpfe (pots) zu schärfen.

Chili sehr scharf 50

Rocoto Red



Rocoto-Pflanzen können eine Höhe bis 150 cm erreichen und werden auch Baumchilis genannt. Die Früchte sind dickfleischig, fruchtig und sehr scharf.

Chili sehr scharf 51

African Piri Piri



Piri Piri aus der Swahili-Sprache und bedeutet einfach Chili. Die buschigen Pflanzen tragen viele kleine rote Früchte. Diese lassen sich gut trocknen und werden traditionell zur Herstellung der Piri Piri-Sauce verwendet.

Chili sehr scharf 52

7 Pot Brain Strain



Der Schärfste unter den Schärfsten! 7 Pot Brain Strain gilt mit seinen 2.000.000 Scoville, als der feinste Seven Pot überhaupt!

Chili sehr scharf 53

Naga Viper



Diese Sorte war 2010 mit 1.382.118 Scoville kurzzeitig die schärfste Chili-Sorte der Welt. Die buschigen Pflanzen werden ca. 100 cm groß und sind extrem ertragreich. Die tiefroten Früchte sind ultrascharf.

Chili sehr scharf 54

Carolina Reaper



Das Guinness-Buch der Rekorde kühlte diese Sorte 2013 zur schärfsten Chili der Welt. Bis zu 2 Mio. Scoville!