

Chilis und Paprika

von mild bis superscharf

2021/2022

Milde Peperoni

Padrones



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

1 Milde Peperoni

Lombardo



Hellgrüner italienischer Paprika. Lange dünne Frucht: 12 - 13cm lang, 1 - 1,5cm dick. Bei Reife gelb-rot bis rot, auch zum Konservieren geeignet.

2 Milde Peperoni

Piccante Lungo



Intensiv rote, 10cm lange Früchte. Pikante Paprika aus Kalabrien, sehr gut zum Würzen. Trägt stark mit vielen Früchten - empfehlenswert!

3 Milde Peperoni

Como Rosso



Intensiv rote, hornartige Früchte, 20cm lang, 5cm breit. Sehr süße Paprika mit dünner Haut und dicken Kammern. Ideal zum Füllen, Braten oder Grillen.

4 Milde Peperoni

Friggitello



Intensiv grüne, dünne 12cm lange Früchte. Voll ausgereift werden sie rot und scharfer. Vorzüglich zum Braten, Grillen oder Konservieren.

5 Habanero scharf

Habanero Chocolate



Scharfe Habanero mit schokoladig-bräuner Farbe. In der Küche findet sie vor allem Verwendung für Saucen und Marinaden.

Habanero scharf

Habanero gelb



Die großen Pflanzen bringen viele von hellgrün auf gelb reifende, ca. 6,5 cm lange Früchte hervor. Tropisch fruchtiges Aroma.

7 Habanero scharf

Habanero Tobago



Diese Chili hat nur eine mittlere Schärfe, aber das Habanero-typische, fruchtige Aroma. Sie produziert eine Vielzahl von Früchten.

8 Scharf

Tabasco



Die schmalen 4-5 cm langen Chilisschoten wachsen aufrecht und sind gut für Saucen - wie den berühmten Tabasco - geeignet.

9 Habanero scharf

NuMex Suave Red



Milde Habanerovariante. Die Pflanze wird mit ca. 90 cm höher und breiterkroniger als andere Habaneros. Hoher Ertrag!

10 Habanero scharf

Habanero Red



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

11 Mittelscharf

Purple Jalapeño



Die lilafarbene Jalapeño erreicht eine Länge von bis zu 6 cm mit dickfleischigen Fruchtwänden und ist etwas scharfer als das Original.

Mittelscharf

Early Jalapeño



Jalapeño ist einer der mexikanischen Chili-Klassiker. Die Sorte Early Jalapeño ist bereits nach ca. 60 Tagen erntereif.

13 Mittelscharf

Jalapeño



Der Klassiker unter den Chilis mit mittlerer Schärfe. Kann sowohl im grünen, unreifen Zustand als auch reif verarbeitet werden.

14 Mittelscharf

Sibirische Hauspaprika



Früchte überraschend scharf. Wie ihr Name sagt, kann man diese Pflanze auch gut im Haus - bei ungenützten Lichtbedingungen - halten.

15 Scharf

Rote Cayenne



Verzweigte Pflanze mit vielen wunderschönen großen, violetten Blüten. Die gut getrocknet werden können.

16 Scharf

Aji Peruvian



Chili aus Peru mit feinen, dünnwandigen Schoten, die beim Verzehr eine langsam ansteigende Schärfe aufweisen. Verwendung frisch oder getrocknet.

17 Scharf

Thai Super Chili



Lange, dünne Früchte mit intensiver Schärfe und aromatischem Geschmack. Favorit in vielen asiatischen Gerichten.

Sehr Scharf

Aji Charapita



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

19 Sehr Scharf

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.

20 Sehr Scharf

Rocoto Red



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

21 Mittelscharf

Bolivian Rainbow



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

22 Mittelscharf

Kashmiri Mirch



Die begehrteste und teuerste indische Chilisorte. Sehr farbtintens und aromatisch. Für Currygerichte und als Chilipulver sehr zu empfehlen.

23 Mittelscharf

Piccante Calabrese



Diese Kirschkaprika wächst als sehr verzweigte Pflanze mit vielen kleinen Blättern. Sie bildet viele kleine, runde, rote, scharfe Früchte, die gut zu trocknen sind.

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
| <p>Scharf 25 Superscharf</p> <p>Etna</p>  <p>Frühe, scharfe italienische Sorte mit dunkelgrünen Früchten, die büschelweise aufwärts wachsen. Im Reifestadium rote Früchte.</p> | <p>25 Superscharf</p> <p>Bhut Jolokia</p>  <p>Diese Chili stand von 2007 bis 2011 im Guinnessbuch der Rekorde als scharfste Chili der Welt. Guter Ertrag - aber höchst scharf!</p> | <p>26 Superscharf</p> <p>Caroline Reaper</p>  <p>2013 kürte das Guinnessbuch der Rekorde diese Sorte zur scharfsten Chili der Welt mit bis zu zwei Mio. Scoville!</p> | <p>27 Superscharf</p> <p>7 Pot Red Chili</p>  <p>Superscharfe Sorte aus Bangladesch. Verwandt mit Bh und Bhut Jolokia. Die Scharfe soll bei einer Mio. Scoville liegen.</p> | <p>28 Superscharf</p> <p>7 Pot Infinity</p>  <p>In 2011 hielt diese Sorte für zwei Wochen den Guinness Weltrekord für den scharfsten Chili, bevor er vom Naga Viper abgelöst wurde. Extrem scharfe Schoten!</p> | <p>29 Superscharf 30</p> <p>African Bird Eye</p>  <p>Mit ca. 200.000 Scoville geben diese kleinen Früchte jedem Gericht eine einzigartige, feurige Note. Ideal zum Trocknen.</p> |
| <p>Superscharf</p> <p>7pot Brainstrain</p>  <p>Die 7 Pot-Chilis gehören zu den scharfsten Chilis. Eine Schote soll ausreichen, um 7 gefüllte Kochtöpfe (pots) kräftig zu würzen.</p> | <p>31 Milde Paprika</p> <p>Bontempi</p>  <p>Reift von grün nach rot ab, dabei wandelt sich der Geschmack: Die Früchte werden angenehm obstartig süß, saftig, mit mildem Aroma.</p> | <p>32 Milde Paprika</p> <p>Sweet Green</p>  <p>Für den Anbau im Freiland und im Gewächshaus ideal. Liefert sehr frühe und sehr hohe Erträge. Die Früchte schmecken im grünen Zustand zuckersüß.</p> | <p>33 Milde Paprika</p> <p>Beluga Yellow</p>  <p>Grün nach gelb abreifende Sorte. Die 170 - 180 g schweren Früchte werden auch bei kühler Kulturführung gebildet.</p> | <p>34 Milde Paprika</p> <p>Beluga Orange</p>  <p>Große, zahlreiche Früchte, die zunächst grün sind und appetitlich orange reifen.</p> | <p>35 Milde Paprika 36</p> <p>Pritavit</p>  <p>Die Früchte dieser ungarischen Paprika haben die typische dicke, fleischige Schale und einen herrlich fruchtigen, angenehmen süßen Geschmack.</p> |
| <p>Milde Paprika</p> <p>Ariella Midi Red</p>  <p>Roter, ertragreicher, mildsüßer Snackpaprika. Die Samen werden praktischerweise nur am Fruchtansatz gebildet.</p> | <p>37 Milde Paprika</p> <p>Lubega Mini Yellow</p>  <p>Die dickwandigen Früchte sind nicht viel größer als ein Ei und können im Ganzen gegessen werden, da sich die Kerne nur ganz oben am Fruchtansatz befinden.</p> | <p>38 Milde Paprika</p> <p>Ariella Midi Orange</p>  <p>Oranger, ertragreicher, mildsüßer Snackpaprika. Lässt sich gut sofort von der Pflanze naschen!</p> | <p>39 Milde Paprika</p> <p>Manati Orange</p>  <p>Oranger Jumbo-Snackpaprika für höchste Ansprüche. Sehr süße und knackige, bis zu 22 cm lange Früchte.</p> | <p>40 Milde Paprika</p> <p>Lipari</p>  <p>Die großen, spitzen Früchte begeistern mit intensivem Paprika-Aroma. Sehr ertragreiche milde Sorte - ideal fürs Freiland und fürs Gewächshaus.</p> | <p>41 Milde Paprika 42</p> <p>Kirschpfefferoni</p>  <p>Aus Italien stammende Chili, sehr ertragreich mit ausgezeichnetem Aroma. Die zahlreichen runden Früchte sind dickwandig und reifen zu einem satten Rot.</p> |
| <p>Mittelscharf 43</p> <p>Vectura Red</p>  <p>Eine Peperoni mit intensiver roter Farbe. Ihr Geschmack erinnert an Cayennepfeffer und verleiht jeder Speise ein exotisches Aroma.</p> | <p>43 Mittelscharf</p> <p>Samira</p>  <p>Die länglich abgestumpften Früchte reifen rot ab und entwickeln dabei ihr volles Aroma. Frisch verwendet sind sie ideal zum Würzen von Speisen.</p> | <p>44 Superscharf</p> <p>Calita Red</p>  <p>Dieser extrem scharfe Habanero-Chili reift von grün nach rot ab. Wer die scharfe Küche bevorzugt, wird diesen Hot Chili lieben.</p> | <p>45 Milde Paprika</p> <p>Impressa</p>  <p>Dieser Thai-Chili reift rot ab und lässt sich gut für Salate oder zum Kochen verwenden.</p> | <p>46 Milde Paprika</p> <p>Quadrato D'Asti</p>  <p>Mittelfrühe, üppig wachsende, gut verzweigte Sorte. Ihre großen, roten Früchten werden fleischig und süß.</p> | <p>47 Milde Paprika 48</p> <p>Giallo di Cuneo</p>  <p>Mittelfrühe, üppig wachsende, gut verzweigte Sorte. Die süßen, fleischigen Früchte werden mittelgroß und intensiv gelb.</p> |
| <p>Scharf 49</p> <p>Glockenchili</p>  <p>Die Früchte dieser Chili sehen aus wie kleine, hellrote Glocken. Sie sind sehr standfest und haben einen guten Ertrag. Die Früchte sind mäßig scharf.</p> | <p>49 Scharf 50</p> <p>Thai Chili Rot</p>  <p>Der Klassiker in der asiatischen Küche! Die bis zu 5 cm langen roten Früchte sind schön scharf und wachsen zahlreich.</p> | <p>50 Superscharf</p> <p>Naga Viper</p>  <p>Diese Sorte war 2010 kurzzeitig die scharfste Chili-Sorte der Welt. Die buschigen Pflanzen werden ca. 100 cm groß und sind extrem ertragreich. Die tiefroten Früchte sind ultrascharf.</p> | <p>51 Superscharf</p> <p>Birds Eye Chili</p>  <p>Diese Vogelaugen-Chili stammt aus Afrika und wird auch als "Mutter der Chilis" bezeichnet. Die Früchte reifen von grün über orange zu rot, werden ca. 1 cm lang und 0,5 cm dick und sind sehr scharf!</p> | <p>52 Superscharf</p> <p>Carolina Reaper <small>Choco</small></p>  <p>Die Chili Carolina Reaper ist seit ihrem Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde die scharfste Chili der Welt. Der Durchschnittswert der Carolina Reaper Choccolato liegt bei etwa 1,6 Millionen Scoville.</p> | <p>53 Mittelscharf 54</p> <p>Jaranda</p>  <p>Berühmte Sorte aus Spanien. Sie wird als Hauptzutat für Pimentón de la Vera, das berühmte rauchgetrocknete Paprikapulver, verwendet.</p> |