

RED HOT CHILI GARDEN

**Die besten Sorten anbauen,
ernten und verwerten**

KAY MAGUIRE

Aus dem Englischen von Kirsten Nutto



INHALT

Vorwort...6

Einleitung...8

Wo finde ich was in diesem Buch?...10

Kapitel 1:

Was sind Chilis?...12

Chilis...haben das besondere Etwas...14

Ein wenig zur Geschichte der Chilis...16

Was macht Chilis so scharf?...18

Wie scharf?...20

Die Scoville-Skala...22

Die wichtigsten Chiliarten...24

Kapitel 2:

Chilis selbst anbauen...26

Los geht's!...28

So gedeihen Chilis...30

Das brauchen Sie...32

Der Wachstumszyklus einer Chili...34

Selbst aus Samen ziehen...36

Letztes Umtopfen...38

Hegen und pflegen...40

Kultur im Haus...42

Auspflanzen ins Freie...44

Endlich ernten!...46

Samen selbst ernten...48

Probleme...50

Krankheiten...52

Schädlinge...54

Zierchilis...58

Chilis in Rabatten und Pflanzgefäßen...60

Salsa-Blumenampel...62

Kapitel 3:

Welche Sorte nehm' ich nur? –

Eine Auswahl...64

'Anaheim'...66

'Rocotillo'...68





- 'Poblano'...70
- 'Santa Fe Grande'...72
- 'Fresno'...74
- 'Hungarian Hot Wax'...76
- 'Cherry Bomb' F1...78
- 'Pimientos de Padron'...80
- 'Jalapeño'...82
- 'Serrano'...84
- 'Joe's Long'...86
- 'Demon Red'...88
- 'Filius Blue'...90
- 'Cayenne'...92
- 'Tabasco'...94
- 'Aji Amarillo'...96
- 'Numex Twilight'...98
- 'Pot Black'...100
- 'Prairie Fire'...102
- 'Apache' F1...104
- 'Ring of Fire'...106
- 'Orange Habanero'...108
- 'Scotch Bonnet'...110
- 'Paper Lantern'...112
- 'Dorset Naga'...114
- 'Bhut Jolokia'...116



Kapitel 4:

Chilis verarbeiten und zubereiten...118

- Chilis trocknen...120
- Chili-Ristra herstellen...124
- Chilis räuchern...126
- Chilis einwecken...128
- Chilis in Öl einlegen...130
- Chilis einfrieren...131
- Mit Chilis kochen...132
- Chilirezepte...134

Glossar...138

Weiterführende Quellen...140

Stichwortverzeichnis...142

Bildnachweis...144

