

# 2024 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus

## Chilis und Paprikas



Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	<b>Biquinho Vermelho Red</b>	Chili		Die niedrigwachsende Pflanze ist voll behangen mit kleinen roten Früchten mit neckischer Spitze. Ihr Geschmack ist aussergewöhnlich, leicht süsslich und mit einer dezenten Schärfe. Perfekt zum Einmachen! Die Biquinho-Chilis werden typischerweise in Essig eingelegt und zu Mahlzeiten oder als Apéro serviert. Superlecker!
	<b>Biquinho Amarelo Yellow</b>	Chili		Die niedrigwachsende Pflanze ist voll behangen mit kleinen roten Früchten mit neckischer Spitze. Sie ist spritzig und leicht süsslich mit einem schönen Schärfekick. Die gelben, ca 3 cm großen Schoten laufen in eine Spitz zu, wie eine umgedrehte Träne. Typischerweise wird diese in Brasilien beliebte Sorte auch in Essig eingelegt.
	<b>Chinese 5 colour Pepper</b>	Chili		Eine farbige Liebhabersorte mit vielen kleinen scharfen Chilis, welche an der gleichen Pflanze unterschiedliche Farben ausbildet (je nach Reife von violett, weiss, gelb, orange bis rot). Sie gilt als alte traditionelle Sorte, die in China gezüchtet wurde. Unser Favorit!
	<b>Glocken-Peperoni / Bischofsmütze</b>	Chili		Einfach ein Hingucker! Milder Chili mit angenehmer Schärfe. Sehr wüchsige und ertragreiche Sorte. Stammt ursprünglich aus Ostafrika.
	<b>Habanero orange</b>	Chili		Extrem scharfe, orange Chili. Hat kleinere, dicke und etwas unförmige Früchte, ein tropisch-fruchtiges Aroma und eignet sich besonders gut für Saucen und Salsas. Sehr ertragreich.
	<b>Hengdong</b>	Chili		Alte Sorte aus China, die im 18. Jh. zu Ehren des Herrschers in China angebaut wurde und nur dem Hof vorbehalten war. Die gelb-orangen, schlanken Früchte liefern wunderbar gelbe Saucen und verleihen den Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack. Üblicherweise wird diese scharfe Chili getrocknet und zu Pulver verarbeitet. Für den Rohverzehr wird empfohlen, die Chili für wenige Sekunden in einer trockenen Pfanne zu erwärmen, damit das Chili Öl in der Schote sich verflüssigt, was den Schärfekick intensiviert. Sehr ertragreiche Sorte.
	<b>Lemon Drop</b>	Chili		Scharfe, gelbe Chili-Sorte mit gutem Ertrag. In Öl eingelegt eine wunderbare Alternative zu den bisherigen Chili-Ölen.
	<b>Pasilla Bajio</b>	Chili		Die Pasilla Bajio Chili ist in der mexikanischen Küche unverzichtbar. Die Pflanzen wachsen buschig und erreichen eine Höhe von ca. 1 m. Die bis zu 15 cm langen Früchte reifen von grün zu dunkelbraun bis schwarz. Die wenigen Samen leuchten fast im wunderschönen rotbraunen Fruchtfleisch. Sie hat eine mittlere Schärfe sowie ein fruchtiges und rauchiges Aroma. Daher werden sie traditionell für Suppen, Eintöpfe, Salsas und Aufläufe verwendet. Sie eignen sich aber auch hervorragend zum Rösten, trocknen und zur Pulverherstellung.
	<b>Pimenta da Neyde</b>	Chili		Diese Sorte ist einzigartig, da die Chilis auch bei Vollreife lila bleiben. Die ganze Chilipflanze ist wunderschön violett-schwarz gefärbt. Der Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert leicht an die fruchtige Note der Habanero. Die Schärfe setzt recht spät ein und steigert sich dann langsam. Sie eignen sich zur Herstellung von (violetten) Saucen und zum Trocknen, wodurch man ein dunkles, fast schwarzes Pulver erhält.

# 2024 Pflanzensetzlinge Schaugewächshaus Chilis und Paprikas



Bild	Sorte	Art	ProSpecie Rara	Beschreibung
	Thai Burapa	Chili		Alte thailändische Landsorte. Kompakte Pflanze mit einer Vielzahl an aufrecht wachsende, roten Schoten mit erträglicher Schärfe. Sie sind dünnwandig und hervorragend zum Trocknen geeignet. Ihr exzellentes Aroma passt perfekt zu asiatischen Gerichten.
	Jarik	Paprika		Eine traditionelle russische süsse Paprikasorte. Sie ist frühreifend und lange ertragreich. Die gold-gelben Früchte sind konisch geformt und werden ca. 6 cm lang. Die schöne Pflanze wird nur ca. 60-80 cm hoch und eignet sich bestens für den Balkon.
	Roswitha	Paprika		Rote, mittelgrosse Peperoni, länglich und leicht zugespitzt. Dickfleischig und süss. Sehr ertragreiche Sorte. Benötigen aufgrund der vielen Früchte eine Stütze.
	Schwarze	Paprika		Ursprünglich tschechische Sorte, aber schon länger verbreitet. Die Früchte sind fingerlang, dünnwandig und von schwarz/dunkelgrün zu rot abreifend. Nur ein Hauch von Schärfe spürbar, sehr ertragreich und schön. Verwendung in gekochten Gerichten oder roh im Salat.
	Sigaretta di Bergamo	Paprika		Die Sorte stammt ursprünglich aus der Region um Bergamo. Dort werden die langen, dünnen Schoten (sigarette) in Essig eingemacht. Sie schmecken aber auch frisch, bevor sie ganz rot sind, ausgezeichnet. Die buschige Pflanze wird bis zu 60 cm hoch und ist reichtragend. Freiland geeignet.
	Tequila Sunrise	Paprika		Niedrige Sorte mit kleinen, 10 cm langen und von dunkelgrün nach goldgelb abreifenden Früchten. Die süssen und dickwandigen Früchte stehen halbaufrecht an den Pflanzen. Sehr frühreifend. Perfekt zum Naschen zwischendurch.
	Violet Mist	Paprika		Russische Sorte. Reift von lila nach dunkelrot. Dickwandiges Fleisch mit einem intensiven Pfeffergeschmack.