

# CHILIS SCHÄRFE SKALA

## SCOVILLE SCHÄRFE EINHEITEN (SHU\*)

\*SCOVILLE HEAT UNITS

	16,000.000
	855,000
	577,000
	100,000-350,000
10	50,000 - 100,000
	30,000-60,000
9	30,000-50,000
	15,000-30,000
8	12,000-30,000
	8,000-23,000
7	5,000- 10,000
	5,000- 10,000
6	2,500- 10,000
	2,500-8,000
5	1,500-2,500
	1,000-2,500
4	1,000-2,000
	1,000-2,000
3	500-2,000
	100-2,500
2	5-0
1	



## CHILI SORTEN

Quelle: scoville scale for peppers©2008 AZP Worldwide

Reines Capsaicin	
Bhut Jolokia	
Red Savina	
Habanero	
Chiltepin	10
Piquín	9
Cayenne	9
Árbol	8
Manzano	8
Serrano	7
Chipotle	
Morita	6
Jalapeño	
Guajillo	5
Chilaca	
Pasilla	4
Poblano	
Ancho	3
Anaheim	
Cascabel	2
Zierpaprika	1

# CHILES SECOS TROCKENE CHILLIES

## Pasilla

Pasilla Chiles, (in frischer Form auch als Chilacas bekannt), haben eine ausgeprägte dunkelrote Schokoladenfarbe und ein leichtes Aroma von Schokolade und Rosinen.

### Anwendungen

Die getrocknete Pasilla Chile ist ein wesentlicher Bestandteil für die Herstellung von klassischer Mole und roter Enchilada Soße, sowie in Eintöpfen, Suppen, Aufläufen, Relishes, Dips, Vorspeisen, und pikanten Saucen. Der Geschmack dieser getrockneten Chiles passt auch hervorragend zu Meeresfrüchten. Vor der Anwendung ca. 20 bis 30 Minuten in Wasser einweichen lassen, abtropfen und verwenden.

Scoville Einheiten: 3-4 (1000-2500)

## Cascabel

Cascabel Chiles sind prall und rund und ähneln in Farbe und Größe einer Kirsche. Sowohl in getrockneter als auch in frischer Form werden sie als Cascabel Chiles bezeichnet, in der Regel ist aber die trockene Variante gemeint. Das leicht saure dicke Fruchtfleisch hat einen mittelscharfen reichen Geschmack mit einem leicht holzigen und rauchigen Aroma.

### Anwendungen

Diese Chiles können in Saucen, Suppen, Würzen, Salsas und Eintöpfen verwendet werden. Gemahlen oder pulverisiert, können sie einer Vielzahl von herzhaften Speisen wie z.B. Tamales und Aufläufen als Gewürz hinzugefügt werden. Kombiniert mit zwei oder drei anderen Chili Sorten, sorgen sie für einen komplexeren scharfen Geschmack.

Scoville Einheiten: 4 (1500-2500)

## Guajillo

Nach den Ancho Chiles sind Guajillos die zweithäufigste verwendete Chil Sorte in Mexiko. Ihr relativ dünnes Fleisch hat eine glänzende, tief rotbraune Farbe und sie haben einen mild-scharfen Geschmack.

### Anwendungen

Guajillos werden nicht nur wegen ihrer milden Schärfe sondern auch wegen Ihrer färbenden Wirkung eingesetzt.

Zum Verwenden die Samenkörner und Scheidewände entfernen, die Chiles in einen Behälter geben und mit kochendem Wasser bedecken. Ca. 30 Min. einweichen, bis sie sich biegen lassen. Die Stiele entfernen und mit etwas von dem Einweichwasser im Mixer pürieren. Die resultierende Chile Paste wird in Salsas, Kochsalsas oder anderen Gerichten verwendet.

Scoville Einheiten: 5 (2500-5000)

## Chipotle

Chipotle Chiles sind geräucherte Jalapeño Chiles. Die getrockneten Chipotles haben eine mitteldicke Haut und die Farbe variiert von hell bis rotbraun. Der rauchig leicht süsse Geschmack hat Noten von Schokolade und Tabak.

### Anwendungen

Chipotles werden meist in Salsas, Chili, Eintöpfen und Suppen verwendet. Sie können auch vermahlen mit Olivenöl, Knoblauch und Salz vermischt als Marinade für Geflügel- und Schweinefleisch benutzt werden. Als Konserve werden sie üblicherweise „en adobo“, einer Tomatenpaste angeboten.

Scoville Einheiten: 5-6 (5.000-10.000)

## Árbol

Árbol Chiles sind schmale, lange, leuchtend rote Schoten. Sie haben einen leicht bitteren, grasigen etwas rauchigen Geschmack.

### Anwendungen

In pürierter Form werden sie häufig zu einer Sosse für Tortillachips verarbeitet. Sie eignen sich auch hervorragend zum Würzen von Schweinefleischfüllung für Tamales, Braten, Suppen und Eintöpfen. Zum Verwenden rösten\* und anschließend vermahlen oder ganze Chiles in Öl oder Essig einlegen. Arbolchiles werden auch häufig als dekoratives Element für Kränze und ähnliches verwendet.

\*Getrocknete Chilischoten können, um deren Geschmack zu intensivieren, ganz oder halbiert (sauber und ohne Samen) in einer beschichteten Pfanne einige Minuten gebraten oder leicht geröstet werden.

Scoville Einheiten: 6-7 (5000-30,000)

## Piquín

Piquín Chiles sind kleine ovale oder leicht konische dünnfleischige Schoten, die wenn unreif grün und wenn reif orange bis rötlich-braun sind. Ob frisch oder getrocknet sind diese kleine Schoten sehr scharf und haben ein etwas säuerliches leicht rauchig und nussiges Aroma.

### Anwendungen

Diese kleine Chiles finden aufgrund ihrer Vielseitigkeit in Salsas, Suppen sowie Eintopf- und Bohnengerichten Verwendung und verleihen jedem Gericht Feuer und Aroma. Als Flocken machen sie jede Pizza zum Erlebnis der verschärften Art.

In Mexiko werden sie auch häufig für die Herstellung von „Hot Sauces“ verwendet.

Scoville Einheiten: 9-10 (30,000-60,000)

## Mulato

Getrocknete Mulato Chiles sind mild im Geschmack, haben eine schwarzbraune Farbe und eine flache Form. Sie weisen eine relativ dicke Haut und eine faltige Oberflächenstruktur auf. Der etwas süßliche Geschmack ähnelt dem von Schokolade.

### Anwendungen

Mulato Chiles sind ein wichtiger Bestandteil in der Herstellung von Mole. Mole ist eine authentische mexikanische Soße bestehend aus einer Vielzahl von Zutaten, darunter getrockneten Mulato, Ancho und Pasilla Chiles.

Scoville Einheiten: 3-4 (1000-2500)

## Ancho

Anchos sind die getrocknete Version der Poblano Chiles. Deren Farbe variiert von dunklem Ziegelrot bis zu einem tiefen Mahagoni. Anchos sind mild aromatisch und die süßesten der getrockneten Chiles. Sie verleihen Gerichten einen leicht süßlichen Geschmack mit Noten von Pflaumen und Rosinen.

### Anwendungen

Anchos können allein oder mit anderen Sorten getrockneter Chiles in Kochsoßen verwendet werden. In Scheiben geschnitten oder in die gewünschte Größe zerhackt, verleihen Anchos Ihren Gerichten die gewünschte Schärfe und Farbe. Ideal zum Verfeinern von Fleisch und Geflügel, Gemüse, Aufläufen, Dips, Suppen und Eintöpfen. Zum Verwenden in einer beschichteten Pfanne einige Minuten braten oder leicht rösten mit oder ohne Öl, danach mit heißem Wasser bedecken und 10 Min. einweichen lassen.

Scoville Einheiten: 3-4 (1000-2000)

## Morita

Die Morita Chile ist die getrocknete und geräucherte Version einer frischen roten reifen Jalapeñochile. Geräuchert hat die Morita eine weiche, glänzende dunkelrotbraun gefärbte Haut. Der Hauptunterschied zu getrockneten Chipotles besteht in der Räucherzeit. Morita Chiles werden nicht so lange wie Chipotles geräuchert und bleiben deshalb weicher und fruchtiger in Geschmack.

### Anwendungen

Morita Chiles werden häufig für Kochsalsas und Fleisch- oder Geflügelmarinaden verwendet.

Scoville Einheiten: 5-6 (5000-10000)