

Kleine Gewürzkunde - Paprika

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

PAPRIKA

Anleitung:

Je nachdem, ob Kerne und Rippen der laenglichen, spitz zulaufenden Schoten des Gewuerzpaprikas mitgemahlen werden, entstehen 7 Sorten: Delikatess-Paprika ohne Rippen und Kerne, aromatisch-mild, lebhaft Rot. Edelsuess mit wenig Samen, ohne Rippen, wuerzig, leicht scharf, Tiefrot. Halbsuess mit mehr Samen, auch ohne Rippen, sehr aromatisch, deutlich Schaerfer, gelblich-rot. Rosenscharf mit Kernen und Rippen, sehr wuerzig und scharf, dunkel Oder gelblich-rot. Scharf mit Rippen und Kernen sowie bei der Herstellung besserer Qualitaeten entfernten Rippen, braeunlich-rot, fast brennend scharf. Schaerfefreier Delikatess- und Mild-Parika, beide aus schaerfefrei Gezuechteten Sorten, sehr mild und bekoemmlich, aber wuerzig, lebhaft Rot. Mit scharfen Sorten wuerzt man in Prisen und erst am Schluss, mit Milderer Paprika hingegen loeffelweise gleich zu Beginn.