








Schwachzehrer

gut: Basilikum

angebaute **Chili**

Sorten für: **(Capsicum annuum)**

schlecht:

Sorten - Name	Sortenbeschreibung
 Aci Sivri Biber Schärfe 4	türkischer Chili. Die Schoten können sehr lang werden, bis zu 25cm. Die Pflanzen sind äußerst ertragreich. Sivri Biber besitzt eine wunderbare Schärfe, nicht zu scharf, sondern genau so, um z.B. als Belag auf der Pizza gegessen zu werden.
 Albanian Red Hot	Alte, traditionelle Sorte aus der albanisch-mazedonischen Region - riesengroß wie ein Spitzpaprika und mit coolen Verkorkungen auf der Schale. Das Fruchtfleisch ist ganz dick und hat ganz wenig Schärfe, wenn man den Kernanteil und die Scheidewände rausmacht. Der Geschmack ist nicht süß, sondern herrlich würzig.
 de Cayenne Schärfe 8	Der rote Cayenne hat sich seit seiner Entdeckung bis heute zum klassischsten aller klassischen Chilis entwickelt. Heißt es Chili, denken die meisten Menschen an Cayenne. Seine Eigenschaften haben sich bewährt, schön scharf mit Kernen, etwas milder (wer es mag) ohne Kerne.
 Dulce Marron Schärfe 2	Schön dickwandige Sorte mit einer tollen Süße, köstlich fruchtig und dabei überhaupt nicht scharf (Schärfe Null).
 Fragrant Bellini Schärfe 4	Enthält sehr viel Zucker, deutlich mehr als alle anderen bekannten Chilis. Früchte sind länglich, teilweise leicht knautschig, groß, mit abgerundeter Spitze.
 Hair Schärfe 5	mittelscharf, daher bestens geeignet um roh in Suppen oder Salaten gegessen zu werden. Standort: Sonne, Halbschatten
 Reds hot Schärfe 8	

**7 verschiedene Sorten!**