

PULVER



Es wird viele überraschen zu erfahren, dass in 90 Prozent aller angebotenen Paprikapulver die Früchte mit samt Stängeln vermahlen sind. Natürlich wirkt sich das sehr stark negativ auf Farbe, Aroma und Geschmack aus. Die hochwertigsten Paprikapulver sind aus getrockneten, reifen Chilifrüchten ohne Stängel gemacht – allerdings immer inklusive Samen, Scheidewänden und Gebärmutter. Letztere ist notwendig, damit das Pulver nicht klumpt.

Meistens wird Paprikapulver in Steinmühlen gemahlen. Dabei wird auf eine stabile Temperatur geachtet, die 84 Grad Celsius nicht übersteigen soll. So wird das in den Früchten enthaltene Öl am besten frei. Das Aroma bleibt bestehen und das Pulver wird nicht bitter. Industriell hergestellte Paprikapulver hingegen haben meistens das Problem, dass die Chilifrüchte vor dem Mahlen aus keimtechnischen Gründen auf über 100 Grad Celsius erhitzt werden, wodurch letztlich die feinen Aromen verloren gehen.

In Ungarn gibt es noch viele Familien, die ihr Paprikapulver vor jedem Gebrauch frisch in kleinen Handmühlen mahlen. Traditionell wurde das Pulver in einem Mörser zerstampft, in der so genannten Külü, die eigentlich vom Hanf-Stampfen herkommen soll. Für süßes Paprikapulver eignen sich ganz besonders ausgewählte Sorten wie ‚Rubin‘, ‚Szeged 80‘ oder ‚Wrinkled Old Man‘. Für scharfes kommen fast alle dünnwandigen, scharfen Chilisorten in Frage. Die Ungarn verwenden dafür klassischerweise kleine, runde Kirschk Pfefferoni.

Verraten sei noch eines: Je langsamer der Chili trocknet, umso intensiver die Farbe des Pulvers.

Eine Alternative zu Pulver sind Paprikaflocken. Man erhält sie, indem man Chilis ohne Samen und Scheidewände trocknet und diese dann händisch zerbröseln oder grob mörsert. Die Flocken verleihen dasselbe Aroma wie das Pulver, färben das Gericht jedoch nicht

intensiv rot ein. In Spanien gibt es Regionen, wo solche Paprikaflocken zusätzlich noch geräuchert werden, was ihnen eine weitere Geschmacksnuance gibt. Diese Räucherflocken kommen besonders häufig bei der Wurstherstellung zum Einsatz. Erwähnenswert ist hier etwa „Pimentón de la Vera“ aus der Extremadura. Das wäre auch ein Beispiel für Paprikasorten bzw. -pulver mit mittlerweile geschützter Ursprungsbezeichnung.

>> Ernteperiode >> Gebärmutter >> Zöpfe



REGEL

Die einzige Regel bei Chilis ist, dass es keine Regel gibt. Die Behauptung, die sich am hartnäckigsten hält, besagt: Alle Chilis, die aufrecht wachsen und spitz sind, sind scharf, während große, runde oder solche mit nach unten hängenden Früchten automatisch süß seien. Das stimmt leider nicht. Wer das nicht glaubt, kann es gerne ausprobieren. Ein kleiner Tipp: Beim Verkosten immer bei der Spitze beginnen, weil Chilifrüchte dort am wenigsten scharf sind. Der Grund ist, dass man dann in der Regel nicht mit Kernen, Scheidewänden und Gebärmutter des Chilis in Berührung kommt, jenen Stellen, wo die größte Schärfe sitzt.

>> Gebärmutter