

# Paprika



## Edelsüßes Paprikapulver

*Es schmeckt hocharomatisch und weich; es enthält wenig gemahlene Samenkörner, dafür umso mehr getrocknetes Fruchtfleisch.*

## Geräuchertes Paprikapulver

*Durch seine feine Rauchnote eignet es sich besonders zum Würzen von Dips und Brotaufstrichen und passt sehr gut zu Eintöpfen, Saucen und Kraut.*

Nachtschattengewächse, w

Halbstrauch

Wurzel : starke Pfahlwurzel, reich befasert.

Stengel : glatt, rund, grün, aufrecht.

Blätter : eiförmig, langgestielt.

Höhe : 30 - 60 cm.





Ernte: Ab August werden die Früchte durch Drehen von der Pflanze getrennt; da P. sehr frostempfindlich ist, muß rechtzeitig geerntet werden.

Aufbewahrung:

Die Früchte können sowohl in eine Essiglösung eingelegt werden, wie sie auch tiefgefroren (auch geschnitzelt) werden können.

Man kann die Schoten auch zerkleinern, pürieren und in Gläsern einige Tage - tiefgefroren länger -aufbewahren.

Will man Gewürzpulver selbst herstellen, so trocknet man die Früchte an einem frostgeschützten Ort und pulverisiert sie; die Schärfe ist in den Samen enthalten; man kann durch den Samenanteil den Schärfegrad des entstehenden Pulvers selbst bestimmen, indem man alle oder nur einen Teil der Samen verwendet.

Gesundheit:

Appetitanregend, entzündungshemmend, blutverdünnend (Menschen, die zur Verkalkung neigen, sollten anstelle von Pfeffer Paprika nehmen).

Gebrauch:

Verwendungs- und Handelsform: Gemüse-Paprika werden frisch gehandelt; da der Unterschied zwischen den einzelnen Sorten nicht klar gezogen wird, spricht man von „Süßem Paprika“.

Gewürz-Paprika kommt als Pulver in den Handel. Der Geschmack reicht von würzig-aromatisch bis pfeffrig-scharf.

