

## Piment d'Espelette

selbstgemacht

von Sandra und Johannes, Genussgemeinschaft Städter und Bauern

Der äußerst aromatische Chili der Sorte Piment d'Espelette stammt ursprünglich aus Südamerika von dort brachten ihn Seefahrer nach Frankreich, wo er seit dem im Baskenland angebaut wird. Wenn sie in der Region um Espelette angebaut wird, darf sich diese Sorte das Gütesiegel AOC (Appellation d'Origine Contrôlée; kontrollierte Ursprungsbezeichnung) geben. Dieser besondere, sehr aromatische und würzige Chili mit seinen roten, dickwandigen Früchten wird vorwiegend zum Herstellen von Gewürz genommen—dieses wird nicht nur von Hobbyköchen sondern auch von Meisterköchen bevorzugt. Die buschigen, ca. 80 cm großen Pflanzen tragen zahlreiche, längliche Früchte, die rot ab reifen. Die Gorria, wie sie im Baskenland noch genannt wird ist sehr ertragreich, sie eignet sich hervorragend zum Freiland Anbau, kann aber auch in ausreichend großen Töpfen kultiviert werden.

**Aussaat jederzeit; am besten im zeitigen Frühjahr in Schalen. Bei 20-25°C erscheinen die Sämlinge nach ca. 2 Wochen. In nahrhafte Erde pikieren.**

### Und jetzt unser persönlicher Tipp:

keine direkte Sonne,

warmer Standort,

Ernte, wenn Früchte komplett rot sind, jedoch bevor sie huzelig werden

Die grünen Früchte habe ich im November geerntet, bevor ich die Stöcke raus geschmissen habe, diese sind super in einem Karton am warmen Südfenster nachgereift.

Das Aroma der getrockneten Früchte ist viel aromatischer als die der frischen Früchte, die sind sehr mild, eher wie Paprika.

Die getrockneten Früchte in einem entsprechenden Mixer zerkleinern und grob pulverisieren.

Weitere Tipps in diesem BLOG.

<https://www.nicestthings.com/2013/09/piment-despelette-selbst-anbauen-pflanzen-chili-sauce-rezept/>

