

# Echt chillig



Chilis sind die scharfen, kleinen Vertreter der Paprikas. Es gibt sie in unterschiedlichen Schärfegraden, und woran sich der eine schon die Zunge verbrennt, dafür hat der andere nur ein müdes Lächeln übrig. Für alle mehr oder weniger hartgesottene Scharfesser, die nicht genug von den roten Schoten bekommen können, haben wir uns in Freiburger Geschäften auf die Suche gemacht und Chili auch dort entdeckt, wo man es nicht unbedingt erwartet hätte ...

text : julia angstenberger und katrin dreher | fotos : bilderbox, katrin dreher

## chili-trinkschokolade

Der Winter wird, man ahnt es, kalt. Altbewährtes Mittel gegen Frostbeulen ist die heiße Schokolade. Verfeinert mit Grappa und Chilicreme dürfte einem damit mehr als warm ums Herz werden, zumal die Kombination aus Chili und Schoki schon den Maya und Azteken schmeckte. Die verschärfte Edelbitter-Trinkschokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil aus dem Hause Zotter kommt in taschengerechten Riegeln à 20 Gramm daher, die man nur noch in heißer Milch auflösen muss.

**wo erhältlich?** im weltladen cerberau, cerberau 12, 79098 Freiburg  
**kostenpunkt?** 1,40 Euro pro Riegel

## chili-cashews

Sie schmecken süßlich und buttrig, ähneln Mandeln, sind

aber viel weicher – Cashews. In Kombination mit Chili entpuppen sich die hörnchenförmigen Nüsse als kleine Geschmacksexplosion. Und sie schmecken dem einen oder anderen womöglich noch besser, weil es sich dabei um ein fair gehandeltes Produkt aus Mosambik handelt. Gesund sind die scharfen Hörnchen auf jeden Fall: Cashews haben den höchsten Gehalt an Magnesium von allen Nüssen (267mg/100g).

**wo erhältlich?** im weltladen cerberau, cerberau 12, 79098 Freiburg  
**kostenpunkt?** 100 Gramm à 2 Euro

## chili-öl

Außen ein schlichter Tontopf, innen ein leuchtend oranges Bio-Sonnenblumenöl „mit natürlichen Aromen“. Das klingt harmlos, hat es aber in sich, wie die ge-

trockneten Peperonis, die den Öl-Krug verzieren, ahnen lassen. Das Öl eignet sich zum Braten und Grillen, für Salate und besonders gut für ein feuriges Chili con carne.

**wo erhältlich?** vom Fass, cerberau 1, 79098 Freiburg  
**kostenpunkt?** 1,40 Euro für 100 ml

## chili-fruchtgummi

Gummibärchen waren gestern, heute gibt's Fruchtgummi-Chilischoten. Die sehen nicht bloß aus wie kleine Peperonis – sie schmecken auch so. Erst süß, dann würzig, und dann wird's im Abgang ziemlich scharf. Das Geheimnis der brennenden Zunge liegt in einer Würzmischung aus Brennessel, Curcuma, Holunder und – man mag es kaum glauben – Spinat. Alfred Biolek würde sagen: Hmmm, interessant ...

**wo erhältlich?** Fruchtgummi Design, Münsterstr. 4, 79098 Freiburg  
**kostenpunkt?** 500 Gramm-Beutel à 3,40 Euro



„sweet chili-mexican spice“



In der aryuvedischen Kräuter- und Gewürzteesmischung steckt neben Kakaoschalen und Gewürzen aus dem Orient vor allem feuriger Chili aus Mittelamerika, der für gute Laune und positive Energie sorgt. Die Mischung aus feinen Gewürzen und einer gewissen Schärfe weckt die Lebensgeister und wirkt anregend – unbedingt ausprobieren!  
**wo erhältlich?** bei Alnatura **kostenpunkt?** 2,99 Euro (15 Teebeutel à 2g)

### chili mini-brezeln

Die haben's in sich: die kleinen und feurigen Chili-Brezeln von Huober heizen so richtig ein und sind ein Knabbervergnügen für alle, die es gerne auch mal scharf mögen. Wer nach einer Alternative zu Salzstangen und Co. sucht, sollte hier zugreifen – mit gutem Gewissen, denn die Brezeln sind dazu noch mit dem Bio-Siegel versehen.

**wo erhältlich?** bei Alnatura  
**kostenpunkt?** 0,79 Euro

### knoblauch chili sauce+ ingwer chili sauce

Sie haben ihren feurig feuerroten Auftritt als leckere Sauce zum Grillen, zum Verfeinern von Gerichten oder einfach nur so: die aus Vietnam stammenden Cholimex-Saucen in den Geschmacksrichtungen Knoblauch und Ingwer sind vielseitig einsetzbar und haben vor allem eines gemeinsam: sie enthalten beide die feurige rote Schote, die uns so zum Schwitzen bringt und von der wir doch nicht lassen können...

**wo erhältlich?** bei Daria internationale spezialitäten  
**kostenpunkt?** 1,50 Euro (250 ml)

### extra hot red chillies

Die geballte Ladung feuriger Chili-Kraft findet sich in den kleinen extra roten Chillies. In ihrer ursprünglichen Form schenkt die kleine Schote allen Gerichten eine feurige Note und schmeckt z. B. in heißem Öl frittiert oder



als Zutat zu Pizza hervorragend. Und für alle, die es nicht ganz so scharf mögen: Die roten Früchtchen eignen sich auch als extra-scharfe Küchendekoration!

**wo erhältlich?** bei Daria internationale spezialitäten **kostenpunkt?** 1,30 Euro (50g)



### edler genuss vom feinsten

In der Chocolaterie auf der KaJo werden Schleckermäuler mit Hang zu Scharfem fündig: Ob nun die leckere mit Chili gewürzte Bitterschokolade, die in Chili-Schokolade gehüllten Cacaobohnen, edle Noblebitterschokolade, die wie eine Praline mit Chili gefüllt ist, oder „Chili“ Trinkschokolade – Beweise genug, dass unser Lieblingsgewürz längst im Trend liegt. Und dass sich die scharfen Schoten bestens mit der heiß geliebten Schokolade vertragen ...

**wo erhältlich?** in der chocolaterie **kostenpunkt?** venchi-peperonico chili pepper, 2,50 Euro (70g)

▼ Anzeige

# Starke Begegnung

Die Zeit ist wieder reif  
für etwas Kräftiges:  
**LASSER Urbock –  
der vollmundige Biergenuss!**  
Pünktlich zum 11. 11. erhältlich

**LASSER**  
aus Lörrach