



R e z e p t

Fermentierte Chilischoten

Die Fermentation nimmt den Chilis etwas an Schärfe und verleiht ihnen eine dezente Säure. Sie wirken komplexer im Geschmack. Sie können sie direkt in einem Gericht oder für Chilisauce benutzen.

Zutaten

- 1 Handvoll Chilischoten (z. B. Peperoni)
- Wasser für die Lake
- 4 % Salz

Vorbereitung zum Fermentieren

- Chilischoten mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Zum Abwiegen von Chilischoten und Wasser ein steriles Drahtbügelglas auf eine Waage stellen. Chilis senkrecht hineingeben, am besten recht dicht aneinander. Wasser hinzufügen, bis die Chilis bedeckt sind.
- Das Gesamtgewicht von Chilischoten und Wasser notieren.
- Die Salzmenge (4 %) auf Basis des Gesamtgewichts von Chilischoten und Wasser errechnen. Die entsprechende Menge Salz hinzufügen.
- Das Glas verschließen und gut schütteln, um das Salz aufzulösen.
- Etwa 7 Tage bei Raumtemperatur an einem lichtgeschützten Ort fermentieren lassen. (Nach 7 Tagen sollten die Chilis weich und knackig sein und eine ausbalancierte Säure besitzen.)
- Das Drahtbügelglas kann nun im Kühlschrank aufbewahrt werden, um den Fermentationsprozess stark zu verlangsamen.

- Eine weitere Möglichkeit ist es, die Chilis zu trocknen und ein Chilipulver herzustellen. Dafür die fermentierten Chilis 12 bis 24 Stunden bei 40 °C im Dörrgerät (oder im Backofen mit Umluftfunktion) dörren und anschließend in einer Küchenmaschine zerkleinern. Luftdicht verschlossen kann das Chilipulver bei Raumtemperatur gelagert werden.