

Cayenne-Pfeffer (*Capsicum frutescens* L.)

Als Cayenne-Pfeffer und Chilies bezeichnet man das gleiche Gewürz, denn dieser scharfe Pfeffer wird aus den fein gemahlenden Chilischoten gewonnen. Der enge Verwandte des Gewürz- und des Gemüsepaprikas aus der Familie der Nachtschattengewächse ist eine ausdauernde, strauchige Pflanze, die in mehreren Unterarten kultiviert wird und bis zu 1,8 m hoch wird. Die Zweige sind reich belaubt. Aus den Blattachsen sprossen zu zweit oder mehreren kleine grünlich-weiße Blüten, aus denen sich je nach Zuchtform die stumpfkegelförmigen Früchte, die Chilies, entwickeln. Die Früchte sind anfänglich grün, zur Reife jedoch glatt und glänzend orangerot bis dunkelrot. Der Cayenne-Pfeffer ist das schärfste unter den scharfen Gewürzen. Das liegt an dem hohen Capsaicin-Gehalt, der etwa 20mal höher ist als bei Paprika. Wahrscheinlich hat der Cayenne-Pfeffer seinen Namen von der Hafenstadt Cayenne in Guayana auf den Teufelsinseln und der ehemals berüchtigten Strafinself - obwohl Cayenne nie ein ausgesprochener Exporthafen für Teufelspfeffer war.

Verwendung

Alle Chile-Sorten schmecken brennend scharf, manche sogar überaus scharf. Man verwendet die ganzen Schötchen zum Einlegen von Mixed Pickles, Gurken und Heringen, vor allem für eingelegte Bratheringe. Ebenso für Wildbeizen und für die Sauerbraten-Marinade. Geben Sie auch einmal 1-2 Chilischoten in weiße Bohnensuppe, Tomatengerichte, Gulasch und zu derben Kartoffelgerichten.

Cayenne-Pfeffer in der Küche

Er darf nur ganz sparsam verwendet werden, selbst kleine Portionen entwickeln in allen Gerichten eine feurige Schärfe. Der Geruch ist charakteristisch, und schon winzige Partikel reizen nach dem Einatmen zum Niesen. In der Küche wird Cayenne-Pfeffer hauptsächlich für feurig-scharfe Fleischgerichte verwendet. Er gehört zu fast allen indischen, indonesischen und chinesischen Reisgerichten, sowie zur spanischen, portugiesischen und südamerikanischen Küche. Er würzt pikante Grillsoßen für Fisch, Fleisch und Wild. Gulasch, Schmorbraten, Schweine- und Hammelfleisch, Wurst- und Fleischsalate, und salzige Eiergerichte sollte man mit Cayenne-Pfeffer vorsichtig abschmecken. Viele Gewürzmischungen wie z.B. das Chili-Pulver enthalten gemahlenden Cayenne-Pfeffer ebenso wie manche Curry-Sorten und Wurstgewürzmischungen.

Cayenne-Pfeffer passt am besten zu:

Fisch & Meeresfrüchte

[Gebratener Fisch](#)

Fleisch

[Gulasch](#)

[Lammfleisch](#)

[Rindfleisch](#)

Gemüse

[Blumenkohl](#)

[Bohnen](#)

[Eintöpfe](#)

Hackfleisch

[Hackfleisch](#)

Kartoffeln

[Blechkartoffeln](#)

[Bratkartoffeln](#)

[Kartoffelauflauf / -gratin](#)

Reis

[Asiatische Reistafel](#)

[Curry-Reis](#)

Saucen

[Dunkle Saucen](#)

[Pasta Saucen auf Tomatenbasis](#)

Snack

[Kräuterquark / Dips](#)

[Pizza](#)

Suppen & Eintöpfe

[Gemüsesuppe / Minestrone](#)

Vegetarisch

[Pilze](#)