

Bezeichnung

Aji Amarillo
(*Capsicum baccatum*)



Beschreibung

Früchte der Aji (= chili) sind gelb (= Amarillo); eine aus Peru bzw. Bolivien stammende, Chilipflanze, die dort schon seit Jahrtausenden angebaut wird. Früchte (bis 10 cm) haben eine mittlere Schärfe, Geschmack erinnert an Paprika, , sehr ertragreich, dekorativ für Terrasse, später drinnen

Typ

Chili

Wuchshöhe

kann 1,5 bis ca. 2 m hoch werden!

Standort

sonnig, Freiland, im Pflanzgefäß bis zum Winter Früchte!

Blüte

weiß

Aussaat

Mitte Februar vorziehen, später vereinzeln, nach Eisheiligen in Pflanzgefäße, Gewächshaus/Freiland setzen

Verwendung

mittlere Schärfe, für alle Chili-Rezepte, auch püriert mit Frischkäse als Aufstrich, zur Herstellung von Chili-Paste, getrocknet als Gewürz oder eingelegt (Achtung: Hände nach der Verarbeitung gründlich waschen!)

