

## Aji Charapita / gelbe Wildchili / Kaviarchili:

### Der teuerste Chili der Welt

Wie viel würden Sie für ein Kilo Chili ausgeben? Wenn Ihre Antwort um die 25.000 US Dollar lautet, dann sind Sie bei der Aji Charapita genau richtig!!!

Ob der Preis angemessen ist, musst du letztendlich selbst entscheiden, Spitzenköche schwören allerdings auf die Verwendung der teuersten Chilisorte der Welt. Vor allem in fruchtigen Salsas kann diese Chili ihr besonderes Aroma optimal entfalten.

- erbsenförmig
- gelb/rot
- fruchtiger Geschmack
- sehr scharf



Abbildung 2: Aji Charapita



Abbildung 1: Charapita-unreif

Vanille, Safran und die Aji Charapita: Sie spielen in der Klasse der teuersten Gewürze der Welt mit. Es ist nicht ihre Grösse, was die Aji Charapita zu den teuersten Gewürzen der Welt macht. Als kleine Chili ist ungefähr so gross wie eine Erbse. Farblich ist sie nicht rot, wie man es instinktiv bei Chilis vermuten würde. Diese teure Rarität ist intensiv gelb.

Ursprünglich kommt die Aji Charapita aus dem Norden Perus. Die vom Dschungel und tropischen Temperaturen geprägte Region, an der Grenze zu Brasilien, beherbergt diesen teuren Schatz seit langer Zeit. Kommerziell angebaut wird die Aji Charapita erst seit kurzem. Die bis jetzt sehr geringen Anbaumengen sind wohl der Hauptgrund für den saftigen Preis.

Der Geschmack der Aji Charapita unterscheidet sich deutlich von vielen anderen Chilis. Das soll nicht heissen, dass die Aji Charapita nicht scharf ist - ganz im Gegenteil! Jedoch wird die typische Reaktion deines Körpers auf das Capsaicin erst relativ spät ausgelöst. Zuerst überwiegt ein sehr leckerer, fruchtiger Geschmack. Doch sobald der Scharfmacher Capsaicin zu wirken beginnt, erreicht die Aji Charapita mühelos Schärfegrade am oberen Rand der Schärfegradskala. Damit zählt diese Sorte ohne Zweifel zu den sehr scharfen Chili-Sorten. Die typischen Merkmale dieser Chilibeeren sind also:

Quellen: <https://www.plantura.garden/gruenes-leben/aji-charapita-die-teuerste-chili-der-welt>  
<https://www.pepperworldhotshop.com/de/sorten/charapita/>

# Aji Charapita

**Zutaten:** Aji Charapita / gelbe Wildchili / Kaviarchili / Capsicum eximium  
2g Chili getrocknet(pestizidfrei)  
Rundglas 30ml



**Farbe unreif/reif:** Die Früchte reifen von gelblich-grün nach orange ab.

**Sorte Herkunftsland:** Peru

**Fruchtlänge, Durchmesser:** erbsenförmig, sehr viele Samen

**Schärfegrad:** 30'00 bis 50'000 Scoville (SHU)

**Reifung:** 330 Tage

**Produktionsort:** CH-5626 Hermetschwil-Staffeln

**Geschmack:** Ein sehr fruchtiger, unterscheidet sich deutlich von vielen anderen Chilis

**Verwendung:** Chili, Pasta, Salsa, Saucen, Suppen, Drink

## Wenn es zu scharf wird, 5 Tipps gegen Feueralarm im Mund

1. Essen oder Trinken Sie Fetthaltiges. Milchprodukte wie Joghurt, Milch, Käse oder Eiscreme sind ideal. Das Capsaicin ist fett-und alkohollöslich.
2. Eine zehnpromzentige Zuckerlösung ist genauso effektiv wie Milch.
3. Versuchen sie es vielleicht auch einmal mit einem Stückchen Brot oder einem Löffel Reis. Diese sollen die Fett- und Ölreste im Mund aufsaugen, in denen das Capsaicin steckt.
4. Auch etwas Salz soll gegen das Schärfefühl im Mund helfen.
5. Wenn die Haut brennt, kann dies mit einreiben von Alkohol gestoppt werden.