



Frisch aus der Steiermark:
Paprika- und Chiliraritäten
aus biologischer Landwirtschaft

**Mit Bio-Rezept
im Innenteil**

Paprika- und Chili-Vielfalt

Partner, auf die man sich verlassen kann



Wer Paprika von **Ja! Natürlich** kauft, kann auf beste Qualität aus dem Hause Posch zählen. Seit 2005 ist der Familienbetrieb aus Unterpurkla (Steiermark) ein Partner von **Ja! Natürlich**. Alois Posch hat sich mit seinem Betrieb auf den Anbau von Paradeisern und Paprika spezialisiert – selbstverständlich 100% biologisch.

Das Sortenraritäten-Saatgut konnte dank jahrelanger Vorarbeit und Vermehrung der Firma ReinSaat zur Verfügung gestellt werden. Die Firma ReinSaat entwickelt neue, geschmackvolle, samenfeste Gemüsesorten.

Aromatisch milde Paprikararitäten



Paradeisfrüchtig Frührot

Die Früchte sind rot, mittelgroß und sehr dickfleischig. Sie sind tomatenförmig und haben einen süßen und sehr aromatischen Geschmack.

Ferenc Tender

Diese Sorte hat hellgelbe, dickfleischige und spitze Früchte. Sie haben einen herrlich süßen Geschmack. Ferenc Tender / Neuzüchtung ReinSaat



Korosko

Die Früchte haben einen frischen und süßen Geschmack und eignen sich optimal zum Einlegen. Korosko / Neuzüchtung ReinSaat

Somborckina (scharf!)

Das Fruchtfleisch wird zum Samengehäuse hin scharf. Roh gegessen sind sie sehr knackig.



Antalya'dan

Die sehr süßen Früchte eignen sich sehr gut zum frischen Verzehr.

Sweet Chocolate

Die Früchte sind mittelgroß mit ziegelrotem und geschmackvollem Fruchtfleisch.



Mustafa (scharf!)

Das Fruchtfleisch des dickfleischigen und flachrunden Paprikas wird zum Samengehäuse hin scharf. Die Früchte eignen sich im gelben Zustand zum Einlegen mit Füllung, da sie sehr platzfest sind.



Dulce Italiano

Die Früchte sind länglich und schmal und haben einen außerordentlich süßen Geschmack.

Glockenpaprika

Die sehr dekorativen Früchte schmecken außen eher mild und werden zum Samengehäuse hin scharf. Sie eignen sich sehr gut zum Einlegen.



Lammrückenfilet mit Kräutern gebraten, glaciertem Gemüse und Paprika

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk.	Lammrückenfilets, à ca. 170 g Salz, Pfeffer	2 EL	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehen, halbiert	4 Stk.	Jungzwiebel, klein
2 Zweige	Thymian	1 Stk.	Kohlrabi, geschält, in Spalten geschnitten, kurz blanchiert
2 Zweige	Rosmarin	8 Stk.	kleine gelbe Paprika
4 EL	Olivenöl	8 Stk.	kleine rote Paprika




Zubereitung: Lammrücken salzen und pfeffern – in Olivenöl scharf anbraten. Knoblauch, Thymian und Rosmarin beifügen und im Rohr bei ca. 200 °C etwa 5 Minuten braten. Danach herausnehmen und kurz rasten lassen.

Die Butter im Bratenrückstand aufschäumen. Jungzwiebel, Kohlrabi und Paprika beifügen – salzen und peffern und langsam bissfest glacieren. Lammrücken in Stücke schneiden und mit den Kräutern und dem Gemüse anrichten. Zuletzt mit Paprika garnieren und mit der Bratbutter übergießen.



Paprika-Dattelröllchen mit Erdnüssen und Honig

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stk.  Paprika „Ferenc Tender“
- 16 Stk.  Datteln, halbiert und entkernt
- 4 KL Akazienhonig
- 4 EL Erdnüsse, geröstet und ausgelöst
- 8 Stk.  Minzblätter, in Streifen geschnitten

Für die Garnitur:

- einige  Minzweige
- einige  Datteln

Zubereitung: Die Paprika auf ein Blech legen, mit dem Sonnenblumenöl betaufeln und im Rohr bei ca. 200 °C etwa 8–9 Minuten braten. Dann die Paprika schälen, vierteln und entkernen.

Die Datteln halbieren, entkernen und mit Minzstreifen und etwas Honig marinieren. Die Paprikavierteln auflegen, die Dattel darauf verteilen, zu Röllchen formen und im Rohr kurz erwärmen (bei ca. 170 °C etwa 3 Minuten).

Die Erdnüsse auslösen und anrösten.

Die Röllchen anrichten, mit Erdnüssen bestreuen, mit etwas Honig betaufeln und mit Minze und einigen Datteln garnieren.

Feurig scharfe Paprika- und Chiliraritäten

Im Rahmen des Bio-Paprikaschwerpunktes kommen die Konsumenten in den Genuss dieser Früchte in verschiedensten Farben, Formen und Geschmacksrichtungen – von aromatisch-mild bis hin zu feurig-scharf – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Schärfeskala von 0 – 10

0	mild
1–2	etwas scharf
3–4	für „Ungeübte“ schon recht scharf, Liebhaber finden diese Schärfe nicht der Rede wert
4–5	„Ungeübte“ bekommen einen Schweißausbruch, Geübte empfinden diese Schärfe als gerade sehr wohltuend
6–7	Geübtere reagieren mit einem Leuchten in den Augen, Ungeübte steigen spätestens hier aus
8–10	nur mehr für „Chili-Fans“ ein Genuss



De Cayenne (5 – 6)

Diese Sorte hat lange und schlanke grüne Früchte, die rot abreifen. Sie ist besonders scharf.

Elefant (1 – 2)

Diese Sorte hat eine rauhe, rote Haut. Sie ist aromatisch im Geschmack.



Chili Capela (5 – 6)

Diese Sorte ist keilförmige und hat einen scharfen und aromatischen Geschmack.

Chili Lanterna de foc (6 – 7)

Diese Sorte ist sehr scharf, aromatisch und eignet sich neben dem Frischeverzehr zum Trocknen und Einlegen.



Pfefferoni Sarit gat (5 – 6)

Diese Sorte hat lange, gelbe, scharfe und feste Früchte. Sie eignet sich zum Würzen und zum frischen Verzehr.

Pfefferoni Turuncu spiral (4 – 5)

Diese Sorte eignet sich zum Trocknen und Einlegen.



Türkischer Gewürzpaprika (5 – 6)

Die Früchte sind dünnchalig, aromatisch und sehr scharf. Diese Sorte eignet sich zum Frischeverzehr und auch zum Trocknen (Paprikapulver scharf).

Kusburnu (3 – 4)

Die Paprika eignen sich sehr gut zum Trocknen.



Chili-Mix (4 – 5)

Die Farbpalette der Früchte variiert von tief-gelb, orange braun bis hin zu leuchtend rot.

Jalapeno (3 – 4)

Am besten werden die dickfleischigen Früchte frisch gegessen.

Jalapeno / Neuzüchtung ReinSaat









Aciburun (7 – 8)

Die Früchte haben ein festes, dickes Fleisch und sind schon im grünen Zustand sehr aromatisch.



Pfefferoni mit Frankfurter gefüllt auf Chilisugo

Zutaten:

12 Stk.	Pfefferoni „De Cayenne“	1 Glas	 Basilikumsugo
1 Paar	 Frankfurter	2 Stk.	 Chilischoten
1 handvoll	 Mehl, glatt	1 Spritzer	 Balsamico Condimento
	 Sonnenblumenöl zum Frittieren		Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

einige  Basilikumblätter

Zubereitung: Pfefferoni „De Cayenne“ der Länge nach einschneiden. Die Frankfurter in kleine Stücke schneiden und die Pfefferoni damit füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl knusprig frittieren (gut abtropfen lassen).

Das Basilikumsugo mit den Chilischoten erhitzen und mit Balsamico Condimento abschmecken. Auf Tellern verteilen, mit den gefüllten Pfefferoni belegen und mit Basilikum garnieren.

Wir lassen uns nichts vorschreiben, sondern kontrollieren die biologische Qualität strenger, als es das Gesetz verlangt.

Weil bei Ja! Natürlich keine chemisch-synthetischen Düngemittel verwendet werden, wächst das Gemüse langsamer. Es dauert eben, bis es seinen vollen, natürlichen Geschmack entfaltet. Die Reife erkennt man an den kräftigen Farben und natürlich am unverkennbaren Geruch, der alle Sinne anregt. Das Gemüse wird geerntet, genau kontrolliert und gelangt mit dem Ja! Natürlich Siegel auf dem kürzesten Weg ins Regal.

Biologische Landwirtschaft bei Gemüse bedeutet:

Nicht genmanipuliertes Saatgut, gesunde Böden, Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel sowie genügend Zeit zum Reifen.

Gut Ding braucht Weile

Die Paprika bleiben viel länger am Strauch und können in Ruhe ihre wertvollen Inhaltsstoffe entwickeln – ohne Chemie aus dem Boden (Düngemittel) oder über die Schale (Spritzmittel).





Mehr unter:

www.janatuerlich.at

blog.janatuerlich.at

www.facebook.at/bio.janatuerlich

www.twitter.com/ja_natuerlich

www.youtube.com/janatuerlich2008



Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ja! Natürlich Servicetelefon:
02236/600-6950