

## Chili und Peperoni

3850	Bunfrüchtiger Chili (mehrjährig)	Mehrjähriger, scharfer Chili mit herrlich rotbraun-violetten Blättern. Frohwüchsige Pflanze bis zu 1m. Durch die unterschiedlichen Reifegrade verschiedenfarbige sehr scharfe Früchte von cremeweiss bis dunkellila. Bei mind. +10 °C überwintern.	4,40 €
3851	Baumchili	mehrjähriger Chili mit sehr scharfen Früchten und lila Blüten, sehr dekorativ	4,40 €
3852	Glockenchili (mehrjährig)	Kindshoher, verzweigter Strauch mit glockenförmigen, bunten Chilis. Angenehm mild - mittelscharf, seltener ganz scharf. Früchte in unterschiedlichen Farben. Sehr dekorativ. Kann bei 5 °C überwintert werden, verliert bei niedrigen Temperaturen alle Blätter, welche im April wieder stark austreiben.	4,40 €
3853	Baumchili aus Oberbayern	bis 1,50 hohe Pflanze mit silbernen Blättern und von schwarz nach rot abreifenden, sehr scharfen, spitzen Früchten, sehr dekorativ	4,40 €
3854	Chili Capela	Sehr ertragreiche Sorte, entwickelt Massen an leuchtend orangen, keilförmigen, kleinen, scharfen, aromatischen Chilis. Bestens geeignet zur Konservierung und zum Trocknen. Lokalsorte aus dem Kosovo. Schärfe 7. Kann überwintert werden.	4,40 €
3861	Jalapeño	Mittelscharfer, stumpfspitzer, dickfleischiger Chili. Sehr robust. Kann im Herbst sogar eingetopft (Triebe etwas einkürzen) und am Zimmerfenster weiterkultiviert werden. Sehr ertragreich. In Mexiko und den südl. USA sehr beliebt.	3,00 €
3862	Mitla	Äußerst ertragreicher mittelscharfer, sehr saftiger, dickfleischiger Peperoni. Die großen Schoten werden selbst nach monatelanger Lagerung in Heizungsnähe nicht trocken - faulen im Zimmer hängend auch nicht. Daher bestens als Wintervorrat geeignet. Auch für Kübel. Massenträger.	3,00 €
3863	Cayenne	Der bekannte Massenträger. Kann getrocknet gut durch die Pfeffermühle genutzt werden. Der Ertrag einer Pflanze hält getrocknet jahrelang.	2,40 €
3864	Piri Piri	Alte angolansiche Sorte. Man verwendet die kleinen, sehr scharfen Schoten zur Herstellung Soßen ("molho de Piri Piri") oder legt die Früchte in Olivenöl ein.	3,00 €
3865	Mini-Pfefferoni (Capsicum annum)	Diese Sorte bringt sehr kleine rote mittelscharfe Früchte, die sich z. B. gut zum Gurkeeinlegen eignen. Bildet mit seinen zahlreichen aufrechtstehenden Früchten eine hübsche Topfpflanze. An sehr geschützten Stellen für's Freiland geeignet, ansonsten für sonnige Zimmerfenster, Balkone etc.	3,00 €
3866	Kirschpaprika Picante	Die runden roten fleischigen Schoten sehen aus wie Cherry-Tomaten und haben bis zu ca. 5-6 cm Durchmesser. Die ursprünglich aus Ungarn stammende Sorte eignet sich gut für peppige Salate, zum Einlegen in Essig und als Häppchen mit Käse gefüllt. Gute Freilandeignung, mind. mittelscharf	3,00 €
3880	Gewürzpaprika "Lombardo" (Capsicum annum)	Milder Peperoni-Typ mit mild - aromatisch-pikantem Geschmack. Die "elefantenrüsselförmigen" Früchte sind zunächst hellgrün und reifen rot ab. Gut geeignet für alle Gerichte bei denen Paprikageschmack erwünscht ist, zum Einlegen und natürlich zum Rohessen. Mit guter Freilandeignung.	3,00 €

3881	Friarielli Pater napoli	Paternopoli (Avellino), milder, rotfrüchtiger Peperoni von Elio Jallonardo aus Napoli. Die ganzen Schoten werden dort in Olivenöl ausgebraten und gleich gegessen. Problemloser Anbau	3,00 €
3882	Peperoni Edelsüß	diese rotreifenden Früchte haben eine längliche, spitzzulaufende Form. Sie sind kräftig (nicht scharf) im Geschmack, eignen sich für Gemüse- und Fleischtöpfe. Vor allem lassen sie sich in getrocknet zu edelsüßem Paprika mahlen - ein weiterer Schritt zur Selbstversorgung. Rote Schoten für Frischgebrauch oder zum Trocknen und Mahlen	3,00 €
3883	Pimiento de Pequilo	in Spanien sehr bekannte Sorte. Ideal zum einmachen !! Milder Geschmack. Auch sehr gut zum Füllen geeignet. Pimientos del Piquillo ist eine 8-10cm große und tiefrote Paprikasorte. Die Original - Pimientos del Piquillo werden auf einem Holzgrill geröstet und gehäutet. Der süßlich-würzige Geschmack, gepaart mit dem Aroma des Holzfeuers verleihen dieser Spezialität einen aussergewöhnlichen Charakter. Ob gefüllt oder als Brotbelag, die Pimientos del Piquillo ist immer ein besonder Genuß.	3,00 €

## Paprika

3800	Bendigo F1	blockiger , rotabreifender Paprika mit sicheren Ertrag	2,95 €
3801	Lipari F1	sehr ertragreicher uniformer Hybrid, Früchte lang, dickfleischig, sehr zuverlässig und ertragreich im Freilandanbau, schnell abreifend. Top Sorte !!	3,50 €
3802	Paprika orange blockig F1	sehr ertragreicher uniformer Hybrid, oranger, blockiger Paprika mit sicherem Ertrag	3,50 €
3803	Paprika gelb, blockig F1	sehr ertragreicher uniformer Hybrid, gelber, blockiger Paprika mit sicherem Ertrag	3,50 €
3804	Terez	ungarischer, spitzer, ca. 20 cm langer, sehr fleischiger, milder Paprika mit außergewöhnlichem Top - Aroma. Lila abreifend. Unproblematisch für den Freilandanbau. Von unserer Mitarbeiterin Terezija Geidies.	3,00 €
3805	PCR Hungaria	ungarisch/slowakischer Abstammung. Große längliche Schote, Fruchtfleisch mitteldick, rot abreifend. Sehr gut gebraten oder gegrillt !, sehr guter, würziger Paprikageschmack. Gut geeignet für Freilandanbau.	3,00 €
3806	dickfleischiger aus dem Kosovo	grüne - rot abreifende, sehr dickfleischige, mittelgroße, tomatenförmige Früchte von süßem, aromatischem Geschmack. Rotreifend. Auch gut für Freiland geeignet.	3,00 €
3807	Roter Augsburger	roter, ertragreicher und unempfindlicher Freilandpaprika mit früher Reife, dünnwandig, spitzkegelige Frucht	3,00 €