

CAYENNEPFEFFER

Als Cayennepfeffer werden gemahlene Chilis bezeichnet. Höllisch fruchtig scharf, Cayennepfeffer gehört zur Grundausstattung in jedes Gewürzregal.



Zutaten/Einkaufsliste:

- 1 Glas
- 1 Backblech voller frischer Chilischoten (Sorten je nach persönlichem Geschmack)

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Chilischoten waschen und Stielansatz entfernen - Schoten mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren, und auf ein gelochtes Patisserieblech mit Antihafbeschichtung geben (gelochte Bleche sind zum Dörren ideal, die trockene Luft zirkuliert besser und verkürzt die Trocknung!)



Dörren:

- Chilischoten am Blech in den Kombi-MULTI-Dampfgarer geben.
- Mit der Sonderfunktion "Dörren" 80°C oder trockene Heißluft und die Türe etwas offen lassen. Die Schoten so lange Dörren bis diese so trocken sind wie Chips ca. 8 Stunden.

Tipp:

Um die Zeit der Trocknung zu verkürzen nehmen wir immer einen Sektkorken und klemmen den zwischen die Türe!

Wichtig: Den Korken auf den Türkontaktschalter platzieren, ansonsten schaltet sich das Gerät nicht ein. So wird die Trocknung bei leicht geöffneter Türe viel schneller gehen.

Bei den meisten Kombidämpfern kann mit einer eigenen Taste oder im Menü unter Optionen im Display, das Licht im Garraum ausgeschaltet werden. Das reduziert den Stromverbrauch bei langen Trockenphasen!



Mahlen:

- Schoten mit einem Mörser oder Mulinette pulverisieren
- Cayennepfeffer in ein Schraubglas füllen.

ACHTUNG WICHTIG:

Wir empfehlen bei der Verarbeitung dünne Einweghandschuhe zu verwenden.

Vorsicht auch beim pulverisieren der getrockneten Schoten, wir binden uns ein feuchtes Geschirrtuch vor Mund und Nase!