



Scoville Chili Küche

Scharfes Essen für harte Zungen

Michael Lappenbusch

WWW.PERPLEX.CLICK - admin@perplex.click

Inhalt

Würzige Tex-Mex-Wraps mit Hackfleisch & Oliven.....	2
Chili Sloppy Joe Burger.....	4
Westernpfanne mit Bohnen & Speck/Hackfleisch	6
Curry-Wurst mit Cola-Curry-Sauce.....	8
Pizza Bomber.....	10
Fire Pasta Salad.....	13
Chili con Carne El Diablo Oliva	15
Blutrote Halloween-Suppe.....	18
Inferno Rice – Chili-Feuer aus der Pfanne	21
Brokk'n'Roll – Scharfer Kartoffelauflauf.....	24
Baguette Caliente – Chili-Kümmel-Brot.....	27
Frozen Inferno – Mango-Chili-Sorbet.....	30
Fuego Rojo Blitz – Mexikaner-Shot.....	32
Impressum	34

Würzige Tex-Mex-Wraps mit Hackfleisch & Oliven



Zutaten (für ca. 4 Wraps)

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 Dose Kidneybohnen (abgetropft, ca. 240 g)
- 1–2 Jalapeños, in feine Ringe geschnitten (Menge nach Schärfewunsch)
- 100 g entsteinte Oliven, grob gehackt (grün oder schwarz, oder gemischt)
- 1–2 EL Olivenöl

- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
- ½ TL Kreuzkümmel (optional für Tex-Mex-Note)
- 4 große Tortilla-Wraps

Optional zum Einrollen:

- Frischer Blattsalat (z. B. Römersalat)
- 100 g Schafskäse, zerbröseln

Zubereitung

1. Füllung vorbereiten

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Zwiebeln darin glasig anbraten.
- Hackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten, bis es krümelig ist.

2. Würze & Gemüse dazugeben

- Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer einrühren.
- Jalapeños, gehackte Oliven und Kidneybohnen untermischen.
- Kurz mitbraten, damit die Aromen sich verbinden.

3. Soße einkochen

- Gehackte Tomaten in die Pfanne geben.
- Alles bei mittlerer Hitze ca. 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt.

4. Wraps füllen

- Tortillas kurz in einer Pfanne ohne Fett erwärmen oder im Ofen bei 100 °C für ein paar Minuten aufwärmen.
- Füllung mittig auf den Wraps verteilen.
- Optional Salatblätter und/oder zerbröselten Schafskäse hinzufügen.

5. Einrollen & Servieren

- Seiten einschlagen, dann von unten her aufrollen.
- Sofort servieren – am besten mit einem Klecks Sour Cream oder Guacamole.

💡 Tipp:

Für eine noch intensivere Note kannst du die Oliven vorher leicht anrösten oder den Schafskäse im Wrap kurz überbacken, bevor du ihn servierst.

Chili Sloppy Joe Burger



Zutaten (für 4 Burger)

Für die Füllung:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 frische rote Chili (oder nach Geschmack), entkernt und fein gehackt
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Rinderbrühe
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert, wenn möglich)
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Cayennepfeffer (optional für extra Schärfe)
- Salz & schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Pflanzenöl

Für die Burger:

- 4 Burgerbrötchen (weich, leicht angeröstet)
- 4 Scheiben Cheddar oder anderer würziger Käse
- Optional: Jalapeños, Gewürzgurken, Röstzwiebeln oder frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung

1. Füllung anbraten

1. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Chili darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind.
3. Hackfleisch dazugeben und krümelig braten, bis es nicht mehr rosa ist.

2. Würzen & köcheln

1. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.
2. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Gehackte Tomaten, Rinderbrühe und Worcestersauce zugeben.

4. Alles gut umrühren und bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce schön dick ist.

3. Burger fertigstellen

1. Burgerbrötchen halbieren und leicht anrösten (Pfanne oder Grill).
2. Käse auf die Unterhälften legen und kurz schmelzen lassen (z. B. im Ofen oder unter dem Grill).
3. Die heiße Chili-Hack-Mischung großzügig darauf geben.
4. Nach Belieben mit Jalapeños, Gewürzgurken oder Koriander toppen.
5. Deckel drauf – fertig!

Westernpfanne mit Bohnen & Speck/Hackfleisch



Zutaten (für 4 Portionen)

- 300 g Speckwürfel oder 400 g Rinderhackfleisch (oder gemischt)
- 1 Dose (400 g) dicke weiße Bohnen (abgetropft)
- 1 Dose (400 g) Kidneybohnen (abgetropft)
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
- 2–3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1–2 frische rote Chilis, fein gehackt (oder 1–2 TL Tabasco)
- 2 EL Olivenöl
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- Optional: 1 TL Paprikapulver (für Rauchnote)
- Frische Petersilie oder Koriander zum Garnieren

Zubereitung

1. Anbraten

- In einer großen Pfanne oder gusseisernen Pfanne Olivenöl erhitzen.
- Falls du Speck verwendest: Speckwürfel direkt im Öl knusprig anbraten.
- Falls du Hackfleisch verwendest: In etwas Öl krümelig braten, bis es gebräunt ist.
- Zwiebel (falls genutzt) und Knoblauch dazugeben, kurz anschwitzen.

2. Schärfe & Tomaten

- Chilis oder Tabasco einrühren und kurz mit anrösten.
- Gehackte Tomaten dazugeben und umrühren.

3. Bohnen & Schmoren

- Weiße Bohnen und Kidneybohnen einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und ggf. Paprikapulver würzen.
- Bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten köcheln lassen, bis alles heiß und gut vermischt ist.

4. Servieren

- Mit frischer Petersilie oder Koriander bestreuen.

- Am besten mit knusprigem Baguette, geröstetem Maisbrot oder über Ofenkartoffeln servieren.

🔥 Tipp-Varianten:

- Für eine rauchige Western-Note: Geräucherten Paprika, BBQ-Sauce oder ein paar Tropfen Liquid Smoke einrühren.
- Für extra Würze: Eine halbe grüne Paprika in Würfeln mit anbraten.
- Für vegetarisch: Speck/Hack einfach durch geräucherten Tofu oder vegane Würstchen ersetzen.

Curry-Wurst mit Cola-Curry-Sauce



Zutaten (für 4 Portionen)

- 400 ml Cola (normale, gezuckerte Variante)
- 200–300 ml Tomatenketchup
- 150 g Apfelmus oder wahlweise 150 g stückige Tomaten/Polpa
- 2–3 TL Worcestersauce
- 1–2 EL Currypulver (je nach gewünschter Intensität)
- 1 TL frischer Ingwer, fein gerieben (*optional, für eine frische Note*)
- 1 EL Zitronen- oder Limettensaft
- Tabasco oder Chiliflocken nach Geschmack für Schärfe
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken
- Olivenöl oder neutrales Öl zum Anbraten der Würste
- 4–6 Bratwürste (z. B. grobe, Thüringer oder eine vegane Alternative)

Zubereitung

1. Cola reduzieren

Cola in einen mittelgroßen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren auf circa 100 ml einreduzieren.

2. Sauce verfeinern

Topf vom Herd nehmen. Apfelmus (oder Polpa), Ketchup, Worcestersauce, Currypulver, Ingwer, Zitronen- oder Limettensaft und etwas Tabasco oder Chilis nach Geschmack einrühren.

Alles gut verrühren und bei milder Hitze kurz aufkochen lassen, bis die Sauce schön cremig ist.

3. Würste zubereiten

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Würste rundum goldbraun anbraten und garziehen lassen.

4. Anrichten

Würste ggf. in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten. Großzügig die Cola-Curry-Sauce darüber geben, mit etwas zusätzlichem Currypulver bestäuben und sofort servieren. Ideal dazu: Pommes oder frische Brötchen.

Tipp

- Wer es fruchtiger mag, bleibt bei Apfelmus; für eine tomatigere Note eignen sich Polpa oder stückige Tomaten.
- Mit mehr Currypulver oder zusätzlichem Tabasco in Schärfe und Aroma variieren – ganz dein Geschmack.

Pizza Bomber



Zutaten (für 2 große Pizzen)

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550 – ganz normales Standardmehl)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

- 200 g geriebener Mozzarella
- 150 g geräucherter Schinken (in dünnen Scheiben oder grob gezupft)
- 2–3 Habanero-Chilis (Vorsicht – extrem scharf!)
- ½ rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 1 kleine rote Paprika, in Streifen
- 100 g zusätzlicher Käse zum Überbacken (z. B. Emmentaler oder extra Mozzarella)
- Optional: ein paar Peperoni aus dem Glas
- Etwas frischer Oregano oder Basilikum zum Garnieren

Für die Sauce:

- 200 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1–2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1–2 TL scharfes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Teig ansetzen

1. Trockenhefe, Zucker und lauwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, 5 Minuten stehen lassen.
2. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Hefemischung und Olivenöl zufügen, mit den Händen oder einem Knethaken 5–8 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45–60 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

2. Sauce zubereiten

1. In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen, Knoblauch kurz anschwitzen.
2. Tomatenmark einrühren, kurz anrösten.
3. Passierte Tomaten, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer zugeben.
4. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

3. Pizza belegen

1. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (oder höchste Stufe) vorheizen, am besten mit Pizzastein oder -blech.
2. Teig halbieren, auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.
3. Auf Backpapier oder geöltes Blech legen, mit Sauce bestreichen.
4. Erst den Mozzarella verteilen, dann Schinken, Zwiebelringe, Paprika und in feine Scheiben geschnittene Habaneros (Handschuhe empfohlen!).
5. Extra Käse drüberstreuen.

4. Backen

- Pizzen nacheinander auf mittlerer Schiene oder direkt auf dem Pizzastein 8–12 Minuten backen, bis der Rand knusprig und der Käse goldbraun ist.

5. Servieren

- Mit frischem Oregano oder Basilikum garnieren, sofort genießen – und Wasser oder Milch bereithalten. ✨

Tipp:

Wenn du die Pizza Bomber noch brutaler scharf machen willst, kannst du die Sauce mit ein paar Tropfen Habanero- oder Carolina-Reaper-Sauce pimpen.

Fire Pasta Salad



Zutaten (für ca. 6 Portionen)

- **500 g Nudeln** (z. B. Fusilli oder Penne)
- **200 g Cabanossi**, in dünne Scheiben
- **4 Eier**, hart gekocht, gewürfelt
- **4–5 Gewürzgurken**, in kleine Stücke
- **1 rote Zwiebel**, fein gewürfelt
- **100 g eingelegte Chilis** (z. B. Peperoni oder Jalapeños), in Ringe oder Stücke
- **200 g Mayonnaise**

- **2–3 EL Sambal Oelek** (nach gewünschter Schärfe)
- **1–2 EL Gurkenflüssigkeit** (für Frische)
- **Salz & frisch gemahlener Pfeffer**
- **Optional für Extra-Feuer:**
 - 1–2 frische Habaneros, fein gehackt (nur für Hartgesottene)
 - 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 - Frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch für die Optik

Zubereitung

1. **Nudeln kochen**
In reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und vollständig abkühlen lassen.
2. **Dressing anrühren**
Mayonnaise mit Sambal Oelek und Gurkenflüssigkeit verrühren, bis eine cremige, leicht rötliche Sauce entsteht.
Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Wer es richtig scharf will, mischt hier schon fein gehackte Habanero mit rein.
3. **Einlagen vorbereiten**
Cabanossi, Gurken, Zwiebel, eingelegte Chilis und Eier klein schneiden.
4. **Alles vermengen**
Nudeln in eine große Schüssel geben, Einlagen und Dressing hinzufügen.
Gut durchmischen, damit alles gleichmäßig verteilt ist.
5. **Durchziehen lassen**
Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen – so verbindet sich die Schärfe optimal mit den Nudeln.
6. **Servieren**
Vor dem Servieren optional mit frischen Kräutern oder ein paar extra Chili-Ringen dekorieren.

Chili con Carne El Diablo Oliva



Zutaten (für 6 Portionen)

Fleisch & Basis:

- 800 g Rinderhackfleisch
- 150 g Chorizo, in kleinen Würfeln (für Rauch & Schärfe)
- 2 EL Olivenöl

Gemüse & Schärfe:

- 2 rote Zwiebeln, grob gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt

- 2 rote Paprika, gewürfelt
- 2–3 frische Habaneros, fein gehackt (mit Handschuhen arbeiten!)
- 1–2 rote Chilis, fein gehackt
- 1 Dose (400 g) Kidneybohnen, abgetropft
- 1 Dose (400 g) schwarze Bohnen oder Pinto-Bohnen, abgetropft
- 150 g schwarze Oliven ohne Stein, in Scheiben oder halbiert

Flüssigkeit & Würze:

- 2 Dosen (à 400 g) gehackte Tomaten
- 250 ml Rinderfond
- 150 ml starker Espresso (für dunkle Tiefe)
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 TL ungesüßtes Kakaopulver oder 2 Stück Zartbitterschokolade (min. 70 %)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- Salz & schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Für den Extra-Kick:

- 1–2 TL Chipotle in Adobo (oder ersatzweise Chipotle-Pulver)
- 1–2 EL scharfe Hot Sauce (z. B. Habanero-Sauce)
- Optional: 1 kleine rote Chili fein gehackt als Garnitur

Zubereitung

1. Fleisch & Chorizo anbraten

In einem großen, schweren Topf Olivenöl erhitzen. Hackfleisch und Chorizo bei hoher Hitze krümelig anbraten, bis sie Farbe bekommen. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Gemüse & Schärfe einarbeiten

Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Habaneros und Chilis in den Topf geben und 3–4 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.

3. Würzen & Flüssigkeit zugeben

Paprikapulver, Kreuzkümmel und Oregano zugeben. Fleisch zurück in den Topf geben.

Gehackte Tomaten, Rinderfond, Rotwein, Espresso und Chipotle in Adobo hinzufügen. Gut umrühren.

4. Langsam köcheln lassen

Hitze reduzieren und das Chili bei niedriger Hitze 45–60 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis es sämig ist. Ab und zu umrühren.

5. Bohnen & Oliven einrühren

Bohnen, Oliven, Kakaopulver oder Schokolade und Hot Sauce zugeben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.

6. Servieren

Mit frischen Chiliringen oder Koriander garnieren. Dazu passt knuspriges Brot, Nachos oder ein Klecks Crème fraîche (für die Mutigen vielleicht lieber ohne).

Tipp für eine Ultra-scharfe-Version

- 1 Carolina Reaper oder Ghost Pepper zusätzlich ins Chili geben
- Statt Espresso: 50 ml Bourbon für extra Tiefe
- 1 TL Liquid Smoke für maximale Rauchnote

Blutrote Halloween-Suppe



Zutaten (für 4–6 Portionen)

Basis:

- 2 EL Olivenöl
- 400 g Rinderhackfleisch oder in feine Streifen geschnittenes Rindfleisch
- 1 große rote Zwiebel, gewürfelt
- 3–4 Knoblauchzehen, gehackt (*mehr geht immer – Dracula mag das nicht*)

Schärfe:

- 2 frische Habaneros, fein gehackt
- 1–2 rote Chilischoten, in Ringen
- 1–2 TL Sambal Oelek oder scharfe Hot Sauce
- Optional: 1 TL Chipotle-Pulver für rauchige Schärfe

Tomaten & Flüssigkeit:

- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
- 750 ml Rinder- oder Gemüsebrühe

- 250 ml Tomatensaft (*für extra Tiefe und „blutrote“ Farbe*)
- 100 ml Rotwein (*optional, aber sehr edel*)

Einlagen:

- 100 g kleine Nudeln (z. B. Ditalini, kleine Muscheln oder Suppennudeln)
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 kleine Dose Mais (optional)
- 100 g schwarze Oliven, halbiert (*sorgt für „dunkle Biss Spuren“*)

Gewürze:

- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- Salz & schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren:

- Frischer Koriander oder Petersilie
- Extra Chiliflocken
- Geriebener Parmesan oder Pecorino

Zubereitung

1. Fleisch anbraten

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen, Fleisch scharf anbraten, bis es Farbe bekommt. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Basis & Schärfe

Zwiebel und Knoblauch im verbliebenen Fett glasig anschwitzen. Habaneros, Chilischoten und Sambal Oelek zugeben, kurz anrösten – Vorsicht, das kann in den Augen brennen!

3. Tomaten einarbeiten

Tomatenmark einrühren, 1–2 Minuten anrösten, dann gehackte Tomaten, Tomatensaft und Brühe zugeben. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch wieder in den Topf geben.

4. Köcheln lassen

Alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Nudeln zugeben und nach Packungsanweisung garen.

5. **Finish & Einlagen**

Paprika, Mais und Oliven in die Suppe geben, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Falls nötig mit mehr Brühe verdünnen.

Mit Rotwein verfeinern (optional) und abschmecken.

6. **Servieren**

In tiefen Tellern anrichten, mit frischen Kräutern, Parmesan und optional extra Chiliflocken toppen.

Dracula-Style Tipps

- Extra scharf: 1 Carolina Reaper fein hacken und direkt mit den Habaneros mitkochen.
- Fürs Auge: Ein paar Tropfen scharfes Chili-Öl auf der Suppe verteilen, sieht aus wie Blutspuren.
- Gruselfaktor bei Partys: Ein paar Mozzarella-Kugeln als „Augen“ in die Suppe legen, mit einer Olivenscheibe und Pfefferkorn als Pupille.

Inferno Rice – Chili-Feuer aus der Pfanne



Zutaten (für 4 Portionen)

Reis & Basis:

- 300 g Langkornreis oder Jasminreis
- 600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 2 EL Erdnussöl oder anderes hochoerhitzbares Öl

Fleisch / Protein (wahlweise):

- 300 g Hähnchenbrust in Würfeln oder
- 300 g Garnelen oder
- 250 g Rinderfiletstreifen

Chili & Gemüse:

- 2 frische rote Chilischoten, in feinen Ringen
- 1–2 Habaneros, sehr fein gehackt (mit Handschuhen arbeiten!)
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, gewürfelt
- 1 kleine Zucchini, halbiert und in Scheiben
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 2–3 Knoblauchzehen, gehackt

Würzpaste / Sauce:

- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Austernsauce (optional, für Tiefe)
- 1–2 TL Sambal Oelek oder Chili-Paste
- 1 TL Honig oder brauner Zucker
- Saft einer halben Limette

Zum Garnieren:

- Frischer Koriander oder Petersilie
- Geröstete Sesamsamen
- Extra Chili-Öl für die Mutigen

Zubereitung

1. Reis garen

Reis in Brühe nach Packungsanleitung garen, warm halten.

2. Fleisch/Protein anbraten

In einer großen Pfanne oder Wok etwas Öl erhitzen, Fleisch oder Garnelen scharf anbraten, bis sie gar sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

3. Gemüse & Chili anrösten

Restliches Öl in die Pfanne geben, Knoblauch, frische Chili und Habanero kurz anbraten (Achtung, Dämpfe sind scharf!).

Paprika, Zucchini und weiße Teile der Frühlingszwiebeln zugeben und 3–4 Minuten braten.

4. Alles zusammenführen

Fleisch/Protein zurück in die Pfanne geben, Reis zufügen und gut vermengen.

Sojasauce, Austernsauce, Sambal Oelek, Honig und Limettensaft verrühren und unterheben.

5. Finalisieren & Servieren

Mit grünen Frühlingszwiebelringen, Koriander und Sesam bestreuen. Wer es richtig scharf mag, gibt noch einen Schuss Chili-Öl drüber.

Varianten

- **Vegetarisch:** Fleisch durch Tofu oder Edamame ersetzen.
- **Feuerstufe „Extrem“:** 1–2 Carolina Reaper-Chilis zusätzlich fein gehackt unterrühren.
- **Karibik-Style:** Mit Ananasstücken und etwas Kokosmilch verfeinern – süß-scharfer Kontrast.

Brokk'n'Roll – Scharfer Kartoffelauflauf



Zutaten (für 4–6 Portionen)

Grundlage:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 300 g Brokkoli (frisch oder TK)
- 200 g Speckwürfel
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 2–3 Knoblauchzehen, gehackt

Schärfe:

- 1–2 frische rote Chilischoten, in feinen Ringen
- 1–2 Habaneros, fein gehackt (*Vorsicht – Handschuhe!*)
- 1–2 TL Sambal Oelek oder scharfe Hot Sauce

Guss:

- 200 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 150 g geriebener Käse (z. B. Cheddar oder Emmentaler)
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert oder edelsüß)
- Salz & Pfeffer

Extra-Käse zum Überbacken:

- 100 g geriebener Mozzarella oder Gouda

Zubereitung**1. Kartoffeln & Brokkoli vorbereiten**

- Kartoffeln schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
- In Salzwasser ca. 8 Minuten vorkochen (sie sollten noch leicht fest sein).
- Brokkoli in kleine Röschen teilen und in Salzwasser oder im Dampfgarer 3–4 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken.

2. Speck & Schärfe anbraten

- Speckwürfel in einer Pfanne ohne Öl auslassen.
- Zwiebel, Knoblauch, Chili und Habanero zugeben und kurz anrösten.
- Sambal Oelek unterrühren und kurz mitbraten.

3. Guss anrühren

- Sahne, Milch, Eier, Käse, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.

4. Auflauf schichten

- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eine Auflaufform leicht einfetten.

- Abwechselnd Kartoffelscheiben, Brokkoli und Speck-Chili-Mischung einschichten.
- Mit dem Guss übergießen.
- Mit Mozzarella oder Gouda bestreuen.

5. Backen

- Auf mittlerer Schiene 30–35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
- Falls nötig, die letzten 5 Minuten den Grill zuschalten, damit der Käse schön knusprig wird.

Varianten & Tipps

- **Ultra-Hot-Version:** Noch 1 TL Carolina-Reaper-Pulver in den Guss mischen.
- **Rauchiger Style:** Statt normalem Speck geräucherten Bauchspeck oder Bacon verwenden.
- **Bunt & Crunchy:** Vor dem Servieren mit frischen Chili-Ringen oder Frühlingszwiebeln garnieren.

Baguette Caliente – Chili-Kümmel-Brot



Zutaten (für 2 Baguettes)

- 500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550 – Standardmehl)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz (1 TL für den Teig, 1 TL zum Bestreuen)
- 1 TL Kümmel (ganz oder leicht angestoßen)
- 1 TL Chiliflocken (oder nach Geschmack)
- 3 EL Olivenöl
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Teig ansetzen

1. Trockenhefe, Zucker und 100 ml lauwarmes Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren, 5–10 Minuten stehen lassen, bis es leicht schäumt.
2. Mehl in eine große Schüssel geben, Salz (nur 1 TL), Kümmel und Chiliflocken untermischen.
3. Hefemischung, Olivenöl und das restliche Wasser zugeben, alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 8–10 Minuten per Hand oder 5–6 Minuten mit der Maschine).

2. Gehen lassen

- Teig abgedeckt an einem warmen Ort 60–90 Minuten gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

3. Formen

- Teig in zwei Portionen teilen, jeweils zu länglichen Baguettes rollen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht bemehlen oder mit Wasser bestreichen.
- Mit einem scharfen Messer 3–4 schräge Einschnitte machen.
- Restliches Salz oben drüber streuen.

4. Zweite Gehzeit

- Nochmals 20–30 Minuten abgedeckt ruhen lassen, während der Ofen vorheizt.

5. Backen

- Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen (für knusprige Kruste).
- Baguettes 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen – oder noch warm mit Butter genießen.

Tipp

- **Für Extra-Kick:** Mehr Chiliflocken oder zusätzlich getrocknete, gemahlene Habanero ins Mehl geben.
- **Für leichtere Krume:** Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen und am nächsten Tag backen.
- **Für mehr Aroma:** Kümmel vorher in einer Pfanne trocken anrösten.

Frozen Inferno – Mango-Chili-Sorbet



Zutaten (für ca. 6 Portionen)

- 600 g reifes Mangofruchtfleisch (frisch oder TK, aufgetaut)
- 150 g Zucker (*oder nach Geschmack*)
- 200 ml Wasser
- Saft von 2 Limetten
- 1–2 kleine rote Chilischoten oder ½ Habanero (*je nach gewünschter Schärfe*)
- Optional: frische Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Zuckersirup herstellen

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, rühren bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. Mango & Chili pürieren

Mango-Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Chili sehr fein hacken (Handschuhe empfohlen!) und mit der Mango sowie dem Limettensaft pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

3. Sirup einarbeiten

Abgekühlten Zuckersirup zur Mango-Chili-Mischung geben und noch einmal kurz durchmischen.

4. Gefrieren

- Mit Eismaschine: Mischung in die Maschine geben und nach Anleitung gefrieren lassen.
- Ohne Eismaschine: Masse in eine flache Schale füllen, ins Gefrierfach stellen und alle 30–40 Minuten mit einer Gabel durchrühren, bis eine feine Sorbetkristallstruktur entsteht (ca. 3–4 Stunden).

5. Servieren

Sorbet in gekühlte Gläser oder Schalen geben, mit frischer Minze oder dünnen Chilistreifen garnieren – und die Geschmacksexplosion genießen.

Tipp

- Für Extra-Schärfe etwas getrocknetes Chilipulver zusätzlich in den Sirup geben.
- Für leichte Cremigkeit 50 ml Kokosmilch mit pürieren – dann wird es ein Mango-Chili-Creme-Sorbet.

Fuego Rojo Blitz – Mexikaner-Shot



Entstanden in den verrauchten Bars Hamburgs, wurde der Mexikaner schnell zum Kult unter allen, die ihr Feierabendbier gern mit einem kleinen Adrenalinschub kombinieren. „Fuego Rojo Blitz“ ist meine Version – schärfer, tomatiger und so direkt wie ein Chili-Schuss aus der Hüfte. Korn verleiht ihm den kernigen Kneipen-Charakter, Wodka die glatte Präzision. In beiden Fällen gilt: Eisgekühlt trinken – und bereit sein, dass es im Hals knallt wie ein mexikanisches Feuerwerk.

Zutaten (für ca. 1 l)

- 500 ml Korn oder Wodka
- 800–900 ml Tomatensaft (*plus optional etwas Sangrita für mehr Würze*)
- 3–4 cl Tabasco (*nach gewünschter Schärfe*)
- 1–2 TL Salz
- 1–2 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: 1–2 TL Paprikapulver oder Chilipulver für Tiefe
- Optional: ein Spritzer Zitronen- oder Limettensaft für Frische

Zubereitung

1. Alkohol mit Tomatensaft (und Sangrita, falls verwendet) in einer großen Schüssel oder direkt in einem großen Messbecher vermischen.
2. Tabasco, Salz, Pfeffer und optional Paprikapulver bzw. Zitronensaft hinzufügen. Alles gründlich verrühren.
3. Mischung in saubere Flaschen füllen, gut verschließen und mindestens ein paar Stunden – besser über Nacht – im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
4. Vor dem Servieren Flasche kräftig schütteln, in Shot-Gläser füllen und eiskalt servieren.

Tipp

- **Korn** = klassisch, kernig & authentisch.
- **Wodka** = neutral & klar – lässt die Schärfe mehr im Vordergrund stehen.
- Für eine Partyversion kannst du die Menge einfach verdoppeln und in einer großen Karaffe mit Eis servieren.

Impressum

Dieses Buch wurde unter der Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives (CC BY-NC-ND) Lizenz veröffentlicht.

Diese Lizenz ermöglicht es anderen, das Buch kostenlos zu nutzen und zu teilen, solange sie den Autor und die Quelle des Buches nennen und es nicht für kommerzielle Zwecke verwenden.



Autor: Michael Lappenbusch

Email: admin@perplex.click

Website: <https://www.perplex.click>

Erscheinungsjahr: 2025