Scotch Bonnet Chili



Der Name der Sorte Scotch Bonnet bedeutet auf deutsch "Schottenmütze" und beschreibt die Form der Schoten, die eher breit als lang und deutlich gefurcht sind. Die Scotch Bonnet gehört zu den schärfsten Chilis der Welt und stellt die Karibik-Variante der Habaneros dar. Außerdem überzeugt sie mit einem außergewöhnlich tropisch-fruchtigen Geschmack und entwickelt ein unglaublich vielfältiges Aroma, das manche an Aprikosen erinnert. Dieses besondere Aroma geht allerdings meist beim Erhitzen oder Trocknen verloren.

Chili-Art	Capsicum chinense
Schärfegrad	10
Scoville	100.000 - 350.000 SHU
Wuchsform	buschig, 60 - 120 cm Höhe
Reifung	von hellgrün nach rot
Aussehen der Früchte	rund, faltig, glatte Oberfläche, ca. 5 x 4 cm
Reifezeit	85 - 100 Tage
Herkunft	Jamaica / Karibik