

Karamellisierte Kürbiskerne mit Chili



Zutaten:

- 2 EL Rohrohrzucker
- 4 EL Kürbiskerne
- 2 EL grob gehackte Walnüsse oder Pinienkerne
- 2 frische Chilischoten (mittlere bis kräftige Schärfe)

Zubereitung:

Die frischen Chilischoten am besten geschützt mit Latex- oder Gummihandschuhen aufschneiden und Kerne entfernen. Anschließend unter Wasser abspülen, trockenschütteln und mit Küchentuch trockentupfen. Mit einem sehr scharfen Messer sehr fein schneiden – es sollte möglichst kein Saft austreten. In einer beschichteten Pfanne (Gusseisen geht auch) den Zucker bei starker Hitze schmelzen lassen. Vorsicht – er darf nicht zu schnell braun werden. Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, die Kürbiskerne hinzufügen und durch die Hitze zum „poppen“ bringen. Mit einem Holzschaber gleichmäßig rühren und wenden; die Pfanne immer mal wieder anheben, damit der Zucker nicht zu braun wird. Wenn die meisten Kürbiskerne gepoppt sind, den Küchenabzug auf höchste Stufe und/oder Fenster öffnen und anschließend die fein geschnittenen Chili hinzugeben. Achtung – durch die Hitze verdampfen die ölhaltigen Substanzen, die maßgeblich die Schärfe ausmachen, fast schlagartig – daher Kopf fernhalten und Dämpfe nicht einatmen. Nun die Nüsse/Kerne hinzugeben und einrühren. Wenn der Zucker gebräunt ist, den Pfanneninhalt auf ein Backblech mit Backpapier geben und noch warm in kleine Portionchen zerteilen. Durch das Karamellisieren verlieren die Chili viel von ihrer Schärfe, es bleibt aber durchaus noch ein scharfes Aroma erhalten, das mit den Kürbiskernen, den Nüssen und dem Zucker eine wunderbare Verbindung eingeht. Wahlweise kann das Aroma durch gemahlene Vanille oder Zimt variiert werden. Eine wunderbare Knabberei – oder auch als Topping für Suppen!