

Hammerscharf: fermentierte Chili-Sauce

Hammerscharf ist eine ordentlich scharfe aber auch sehr aromatische fermentierte Chili-Sauce. Sie ähnelt Tabasco, welches ebenfalls eine fermentierte Chilisauce ist. Allerdings ist das Rezept von Hammerscharf etwas komplexer. In Tabasco sind fast ausschließlich Chilis enthalten, während Hammerscharf durch diverse Zutaten zusätzlich aromatisiert werden kann, je nach Geschmack.

Küchenzubehör

- Gärbehälter: dies kann ein einfaches Glas sein oder ein spezieller Gärtopf aus Keramik mit Wasserrinne und Gewichten sein (ich hab einen mit 5L Fassungsvermögen). Alternativ kann man auch ein Gärgefäß mit Gärröhrchen nehmen (bekommt man z.B. beim Hobbybrauversand).
- Etwas um das Gemüse zusammen zu stampfen, so das es unter dem Wasserspiegel ist. Z.B. einen Kartoffelstampfer, einen Krautstampfer, aber man kann auch die eigenen Hände nehmen
- Gummihandschuhe sind beim verarbeiten der scharfen Chilis unbedingt empfehlenswert.

Zutaten (für den 5 Liter Topf, bei kleineren Mengen entsprechend anpassen)

Die Mengenangaben hier sind grobe Richtwerte und können je nach Geschmack angepasst werden:

- Chilis: ich habe hier immer eine bunte Mischung aus unserem Garten genommen u.a. Jalapenos, Habaneros, Cayenne, Black Prince und wilde Chilis. Durch die Chilisorten kann man Einfluss auf die Schärfe nehmen also wenn ihr es sehr scharf wollt dann packt z.B. viele Habaneros rein. Insgesamt habe ich circa 600g Chilis verwendet.
- Knoblauch: 6 Zehen
- Weiteres Gemüse: um das Aroma komplexer zu gestalten und es etwas milder zu machen kann man die Chilis noch durch andere Gemüsesorten ergänzen, z.B. durch süße Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Ich habe z.B. noch 900g Tomaten und circa 500g Zwiebeln dazugegeben.
- Evtl. Olivenöl: Nach der Fermentation kann man das fertige Hammerscharf mit Olivenöl mischen, um es noch mehr aromatisch anzureichern. So macht es sich auch ganz wunderbar zusammen mit diversen Brotaufstrichen auf einem leckeren Sauerteig oder Hefebrot.
- Salz und Wasser: Man setzt eine Salzlösung an, so das man zusammen mit dem Gewicht des Gemüse eine 2% ige Lösung erhält. Das Wasser muss das Gemüse vollständig bedecken, damit kein Schimmel entsteht. In meinem Topf habe ich 1,4 Liter Wasser benötigt und eine 2%ige Lösung entspricht dann 68g Salz (2% von 1,4 Liter Wasser plus 2kg Gemüse).

Zubereitung:

- Gemüse Schnippeln: Es muss nicht alles superklein sein. Chilis halbieren (bei großen Mengen kann ich Handschuhe dringend empfehlen), Tomaten und Zwiebeln vierteln. Knoblauchzehen ganz lassen.
- Gemüse in den Gärtopf packen, mit Stampfer oder Händen zusammendrücken
- Salz in Wasser lösen (bei meiner Menge 68g Salz in 1,4 L Wasser) und über das Gemüse Kippen
- Nun Gewichte auf das Gemüse legen, so das alles unter dem Wasserspiegel ist. Bei Gärtöpfen sind gewichte dabei ansonsten müsst ihr improvisieren.
- Deckel auf den Gärtopf und Wasserrinne mit Wasser füllen
- Warten bis die Gärung beginnt. Das merkt man am Blubbern.
- Fertig ist es, wenn es nicht mehr blubbert. Die Fermentationsdauer hängt von der Umgebungstemperatur ab. Dies kann 2 bis 4 Wochen dauern.

- Anschließend wird das durchfermentierte Gemüse aus dem Topf entnommen und z.B. mit einem Pürierstab zerkleinert.
- Optional könnt ihr die Paste noch mit Olivenöl mischen.
- Am Ende kommt die Paste z.B. in recycelte Aufstrichgläser. Auch ohne Einkochen hält sich die Paste locker 4 Wochen oder auch länger. Es sollte aber gekühlt werden. Wenn ihr es so macht bleiben auch die Fermentationskulturen am leben und ihr habt ein lebendiges Rohkost-Lebensmittel. Natürlich kann man die Paste auch einkochen und so noch länger haltbar machen.

Verwendung

- Hammerscharf macht sich sehr gut als Würze in allen möglichen Gerichten, da es sich schnell gleichmäßig verteilt (im Gegensatz zu ganzen Chilischoten oder auch Flocken oder gehackten Chili)
- Sehr lecker ist es in Kombination mit diversen Brotbelägen (vegane Brotaufstriche, Käse, Schinken etc.) auf Brot.