

Ungarische Paprika



Die rote Paprika ist das bekannteste Gewürz der ungarischen Küche. Sie verleiht den Gerichten eine gute Farbe und Geschmack ohne künstliche Zusatzstoffe.

Die Paprika ist durchschnittlich 12-16 cm lang und wiegt 25-35 g. Sie werden in Ketten getrocknet.

Vor dem Trocknen besteht die Paprika aus 80-81% Wasser, das auf 8-10% verringert wird. Dann kann sie gemahlen werden.

Herkömmlicherweise ist eine Kette 80-100 cm lang und man benötigt 5 Stück davon, um 1,5 kg Paprika in gemahlener Form zu erhalten.

Was meinst du? Kann diese Angabe stimmen?