



Salzzitronen

Salzzitronen kommen ursprünglich aus Marokko und erfreuen sich mittlerweile weltweiter Beliebtheit, da sie universell einsetzbar sind und viele Gerichte aufpeppen. Wir zeigen euch, wie man die eingelegten Zitronen selber macht.

4,20 von 10 Bewertungen

Vorbereitungszeit:

5 Minuten

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Arbeitszeit:

19 Minuten

Portionen: 1 Glas

Zutaten

- 5 Zitronen (unbehandelt)
- 8 TL grobes Meersalz
- 1 Liter Wasser
- 1 Bügelglas (1 - 1,5l Inhalt)

Anleitungen

1. 4 der 5 Zitronen werden mit der Spitze eines scharfen Küchenmessers ca. 1 cm vom Blütenansatz bis 1 cm zum Stielansatz der Länge nach eingeritzt, so dass sie nicht komplett durchgeschnitten sind und der Zusammenhalt der Frucht gewährleistet ist. Mit den Fingerspitzen werden die Zitronen am Stiel und am Blütenansatz zusammengedrückt, so dass sich die Früchte an der Schnittfläche öffnen. In jede Spalte wird nun grobes Meersalz hineingedrückt. Nach erfolgreicher Präparation werden die Zitronen in das sterile Glas gegeben. Die fünfte Zitrone wird nun ausgepresst und der Zitronensaft wird durch ein Sieb in das Glas gegeben. Das Glas wird nun mit kochendem Wasser aufgefüllt und verschlossen.
2. Die vollständig mit Wasser bedeckten Zitronen müssen nun an einem dunklen Ort verschlossen für 3-4 Wochen ruhen, bevor das gewünschte Resultat erreicht wird. Das geschlossene Glas mit den Zitronen ist bis zu einem Jahr haltbar. Angebrochene Gläser können im Kühlschrank gelagert werden und sollten innerhalb von 6 Monaten aufgebraucht werden. Die dickflüssige Lake aus dem Glas kann beispielsweise als Essigersatz in Salatsaucen oder Dips verwendet werden. Die Schale der eingelegten Salzzitronen wird weich und kann in vielen Gerichten zum Aromatisieren verwendet werden. Die eingelegten Zitronen verfeinern Geflügel, Fisch und auch vegetarische

Grillgerichte. Da sie schnell zubereitet sind und man nur ein paar Wochen Geduld mitbringen muss, solltet ihr die Salzzitronen unbedingt mal ausprobieren! Viel Spaß beim Nachmachen!

Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!