



EINGELEGTE SALZZITRONEN

*Für ein Weckglas mit
ca. 1 l Fassungsvermögen:*

Für den ersten Schritt:
ca. 4–5 unbehandelte Bio-Zitronen
(je nachdem, wie viele Zitronen
in das Weckglas passen)
1 EL Himalayasalz pro Zitrone
plus 1 EL

Für den zweiten Schritt:
2 Zweige Rosmarin
1 rote Chili (optional)
Saft von ca. 5 Zitronen
2 EL Olivenöl

Zeitaufwand:
ca. 15 Minuten plus 4 Wochen
Wartezeit

Für den ersten Schritt:

Das Weckglas mit kochendem Wasser füllen, 1 Minute warten, dann wieder ausleeren und trocknen lassen ohne es innen nochmals anzufassen oder mit einem Tuch auszureiben. So wird das Glas sterilisiert.

1 EL Salz auf den Weckglasboden streuen. Die Zitronen heiß abwaschen und der Länge nach mittig über Kreuz tief einschneiden, so dass sich die Zitronen öffnen wie Blüten. Jeweils mit 1 EL Salz füllen und in das Glas geben. Die Zitronen mithilfe eines Löffels etwas zusammenpressen. Das Glas verschließen und an einem kühlen Ort 1 Woche stehen lassen.

Für den zweiten Schritt:

Nach 1 Woche das Glas öffnen und die Zitronen mit einem sauberen Löffel zusammenpressen, so dass mehr Saft entweicht. Rosmarin, Chili und weiteren Zitronensaft hinzufügen, bis die Zitronen vollständig mit Saft bedeckt sind und zum Schluss mit dem Olivenöl beträufeln. Das Glas verschließen und an einem kühlen Ort mindestens 3 Wochen ziehen lassen.

Tipp zur Verwendung:

Ein Stück von einer eingelegten Zitrone abschneiden, Kerne entfernen und die Zitrone mitsamt Schale klein schneiden und dem Gericht hinzufügen. Da die Zitrone salzig ist, kann das Salz im Rezept etwas reduziert werden. Manche Köche nutzen nur die Schale der eingelegten Zitrone und entfernen das Fruchtfleisch, ich benutze allerdings immer die gesamte Zitrone.