

Salzzitronen



Für 0 Personen

Kochzeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Zitrone,

Zutaten

- 7 Bio-Zitronen
- ca. 6 EL grobes Meersalz

Arbeitsschritte

1. Die Zitronen heiß abwaschen, sechs davon vierteln und die Kerne entfernen. Die übrige Zitrone auspressen.
2. Die Zitronenviertel mit dem Meersalz dicht an dicht in ein sterilisiertes Glas schichten. Den Zitronensaft darüber geben und mit kochendem Wasser aufgießen, so dass die Zitronen gerade bedeckt sind. Mit einem sauberen Stein beschweren, das Glas verschließen und 3-4 Wochen an einen kühlen und dunklen Ort stellen.
3. Den Stein entfernen und die Salzzitronen im Kühlschrank aufbewahren. Sie halten etwa 1 Jahr. Zur Verwendung jeweils die gewünschte Menge herausnehmen und eventuell mit kaltem Wasser abspülen, klein schneiden und für Kalbs-, Rinder- und Lammfleischgerichte verwenden. Die sirupartige Flüssigkeit dient ebenfalls als Würze für Suppen, Saucen und Dressings.