

EINGELEGTE ZITRONEN – SALZZITRONEN

EINGELEGTE ZITRONEN – SALZZITRONEN

Ich weiß ja nicht wie es euch geht, aber ich finde selbst hier in Berlin sind eingelegte Zitronen, so genannte Salzzitronen schwer zu bekommen. Nun habe ich vor Jahren schon einen Versuch gestartet um diese marokkanische Spezialität selbst herzustellen, aber damals hat es irgendwie nicht funktioniert und so lag das Projekt eine halbe Ewigkeit auf Eis. Nun gibt es aber so furchtbar viele verlockende Rezepte die eben diese Salzzitronen brauchen und genau deshalb habe ich einen neuen Versuch gewagt. Das Wichtigste hier ist wirklich sauberes arbeiten, kombiniert mit viel Salz. Die Zitronen dürfen dann eine ganze Weile im Kühlschrank ziehen – mindestens 8 Wochen lang – bevor sie das erste Mal zum Einsatz kommen. Aber das Warten lohnt sich, sie sind wirklich das i-Tüpfelchen in vielen leckeren Gerichten!



ZUTATEN:

10 Bio Zitronen

12 EL Salz

Wasser

ZUBEREITUNG:

Alle Zitronen gründlich heiß abspülen. Das Einmachglas mit kochendem Wasser befüllen und einige Minuten stehen lassen. In dieser Zeit acht Zitronen vierteln und aus den zwei verbliebenen Zitronen den Saft auspressen. Das Einmachglas leeren und die Zitronenviertel abwechselnd mit dem Salz darin schichten.



Pro Zitrone kommen 1 1/2 EL Salz mit in das Glas. Den Zitronensaft zugeben und ausreichend Wasser aufkochen um das Glas bis zum Rand zu füllen. Das Glas mit dem kochenden Wasser bis zum Rand befüllen und sofort verschließen. Umdrehen und abkühlen lassen. So darf es mindestens 8 Wochen im Kühlschrank ziehen.



Wenn ihr das Glas dann öffnet sollte es ordentlich „plopp“ machen.



Die Zitronen sind jetzt einsatzbereit. Dafür einfach das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel ausschaben und entsorgen, die Schale wird weiter verarbeitet.



Sie passt wunderbar in Couscous Gerichte oder zu Minzkartoffeln.



©katha-kocht.de

Die Zitronen sind auch im geöffneten Glas im Kühlschrank noch einige Wochen haltbar...



... wichtig ist nur, dass ihr immer mit sauberem Besteck in das Glas geht wenn ihr die nächste Zitrone heraus angelt.



Eine selbst gemachte Zutat für die sich das lange Warten lohnt!



©katha-kocht.de