

# Salzzitronen - Kurzanleitung

---

Klein geschnitten aromatisieren Salzzitronen zahlreiche Gerichte!

## Zutaten:

BIO-Zitronen

**Feines** Meersalz

Gewürze nach Geschmack: z. B. Chili, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Zimtstange

Einmachgläser mit Gummi – darauf achten, dass der Deckel/Verschluss säurefest ist (Rostgefahr).



## Zubereitung:

Einmachgläser heiß ausspülen oder auskochen.

Die Zitronen vierteln und nach und nach dicht in das Glas schichten. Über jede Schicht großzügig **feines** Meersalz, ca. 1-2 EL (je nach Größe des Glases), streuen und immer wieder gut festdrücken, so dass möglichst viel Saft austritt.

Falls zusätzliche Gewürze verwendet werden, diese nun ebenfalls einschichten. Zwischendurch ein paar Zitronen auspressen und den Saft mit ins Glas geben.



Wenn das Glas vollgestopft ist, weitere Zitronen auspressen und noch so viel Saft einfüllen, dass die Zitronen vollständig bedeckt sind.

Das Glas fest verschließen und 6-8 Wochen an einem dunklen, nicht zu warmen Ort stehen lassen.

Dann sind die Salzzitronen fertig und verfeinern zahlreiche Gerichte. Unbedingt mal in einem Risotto al limone verarbeiten!

**Tipp:** Lieber mehr Salz verwenden als zu wenig. Ich wiege es nicht ab, aber ich habe ein Rezept, in dem auf 1kg Zitronen 100-150g Salz gerechnet wird.

### **Gut zu wissen:**

Salzzitronen sind ursprünglich eine Spezialität der nordafrikanischen Küche Marokkos. Durch das mehrwöchige Einlegen der Zitronen in Meersalzlake werden die Bitterstoffe abgebaut und die aromatische Würzkraft kann sich voll entwickeln. Die ätherischen Aromen der Zitronenschale kommen hier besonders zur Geltung.

Der Anwendungsbereich erstreckt sich über die Aromatisierung von Salaten, Couscous sowie fisch- und fleischhaltigen Tajine-Gerichten, Risotto... Durch den hohen Salzgehalt ist eine weitere Zugabe von Salz oftmals unnötig.

Die Lake, die durch den Herstellungsprozess eine dickflüssige Konsistenz angenommen hat, kann ebenfalls zur Würzung oder als Essigersatz verwendet werden.

Die perfekte Zeit für das Einlegen der Zitronen ist im Winter. Hier sind die Früchte, welche wir im Hofladen und an unserem Stand auf dem Pasinger Viktualienmarkt im Angebot haben, besonders aromatisch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!