Rezept

Eingelegte Salzzitronen

Ein Rezept von Eingelegte Salzzitronen, am 12.10.2024

Zutaten

- **10** unbehandelte, untadelige, dünnschalige Bio-Zitronen
- grobkörniges Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER MIT 1 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. 8 Zitronen unter fließendem, lauwarmem Wasser gründlich waschen und in eine Schüssel legen. Mit kaltem Wasser bedeckt 6-8 Tage stehen lassen. Täglich das Wasser wechseln. Die Zitronen abtropfen lassen. Jede Zitrone mit der Spitze eines scharfen Küchenmessers ca. 1 cm vom Blütenansatz bis 1 cm zum Stielansatz der Länge nach so einritzen, als wolle man sie in Viertel schneiden. Die Früchte in diesen Markierungen so durchschneiden, dass sie zwar geviertelt sind, aber oben und unten noch zusammenhalten.

2. Jede Zitrone zwischen Stiel- und Blütenansatz leicht zusammendrücken. In die entstandenen Spalten je 1/4 TL Salz füllen. Die Zitronen in ein sorgfältig gereinigtes Glas legen oder senkrecht stellen. Die beiden übrigen Zitronen auspressen und den Saft durch ein Sieb über die Zitronen gießen. Auf jedes Glas 1 EL Salz streuen, bei kleineren Gläsern etwas weniger.

3. Die Zitronen mit so viel kochendem Wasser übergießen, dass sie bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen und kühl stellen. Die Zitronen 3-4 Wochen stehen lassen, dann sind die Schalen weich und gebrauchsfertig. Ungeöffnet mindestens 1 Jahr haltbar. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.