

Rezept

Fermentierte Salzzitronen mit Kräutern

Ein Rezept von Fermentierte Salzzitronen mit Kräutern, am 28.06.2026

Zutaten

8-12 möglichst kleine, dünnschalige Bio-Zitronen	8 - 12 TL unraffiniertes grobes Meersalz für die Zitronen
8 TL unraffiniertes grobes Meersalz für die Gläser	4 frische Lorbeerblätter
4 Thymianzweige	4 Rosmarinzweige
4 TL Wacholderbeeren	300 ml frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet und kühl ca. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Zitronen unter fließendem lauwarmem Wasser mit der Gemüsebürste gründlich schrubben und in eine Schüssel legen. Mit kaltem Wasser bedecken und an einem kühlen Ort 5-6 Tage wässern, dabei das Wasser täglich wechseln.

2. Die Zitronen abtropfen lassen und 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 vierteln, jedoch nicht durchschneiden. Sie sollen oben und unten noch zusammenhalten.

3. Jede Zitrone zwischen Stiel- und Blütenansatz leicht zusammendrücken. In die entstandenen Spalten je ¼ TL Salz füllen. Die Zitronen in die sorgfältig gereinigten Gläser legen, falls nötig, richtig hineinquetschen. Die Kräuter abbrausen und trocken tupfen. Kräuter und Wacholderbeeren zwischen den Zitronen verteilen, es müssen dabei nicht alle Gläser mit den gleichen Mengen gewürzt werden.

4. Den Zitronensaft durch ein Sieb gießen. Auf jedes Glas 2 TL Salz streuen und den Saft darüber verteilen. Die Zitronen mit so viel kochendem Wasser übergießen, dass sie bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen und kühl und dunkel lagern. Die Zitronen 3-5 Wochen stehen lassen, dann sind die Schalen weich und gebrauchsfertig. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.