Rezept

Zitronen-Ingwer-Pickles

Ein Rezept von Zitronen-Ingwer-Pickles, am 12.10.2024

Zutaten

4	Bio-Zitronen
5 TL	Salz
¼ TL	Chilipulver
200 g	Ingwer
½ TL	gemahlene Kurkuma

Rezeptinfos

Portionsgröße Für1 Glas (ca. 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 1 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und gut abtrocknen. Jede Zitrone längs vierteln und jedes Viertel dritteln, sodass zwölf in etwa gleich große Stücke entstehen. Diese in eine Schüssel geben.

2. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz, Kurkuma und Chilipulver zu den Zitronen geben und alles gut vermischen.

3. Die Mischung in ein sterilisiertes Schraubglas füllen, dabei gut nach unten drücken. Das Glas verschließen und die Pickles mindestens 10 Tage durchziehen lassen. Dabei das Glas täglich umdrehen, sodass sich die Zutaten gut mischen. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.