



Marokkanische Salzzitronen

Ein großes Glas, in dem 6 Zitronen gut Platz haben, heiß ausspülen und abtrocknen. 1 TL grobes Meersalz in das Glas geben.

Die 6 gewaschenen Zitronen zweimal über Kreuz der Länge nach tief einschneiden, über einem Teller, um den Saft aufzufangen, aber nicht durchschneiden! Wenn es geht, die Kerne entfernen. Nun je einen TL Meersalz in jeden tiefen Einschnitt jeder Zitrone geben, ggf. mit dem Fingern nachhelfen und die Zitronenviertel wieder fest zusammendrücken. Die Zitronen dicht nebeneinander in das Glas legen.

Von der letzten Zitrone den Saft auspressen und mit dem aufgefangenen Saft über die Zitronen im Glas gießen. Die Zitronen mit dem restlichen Meersalz bestreuen und mit kochendem Wasser auffüllen. Das Glas mit dem Deckel verschließen und 3 - 4 Wochen an einen warmen Platz stellen.

Um die Zitronen zu beschweren - sie schwimmen sonst im Glas - einen "sauberen", flachen Stein drauflegen, eine Untertasse oder Sonstiges!

Die Zitronen halten sich monatelang. Wem sie zu salzig sind, der kann sie vor dem Weiterverarbeiten mit Wasser abspülen.

Die Salzzitronen schmecken sehr gut zu/in würzigen Hähnchen- und Rindfleischgerichten.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

7 Zitrone(n) (Bio)

7 EL Meersalz, grobes

n. B. Wasser, kochendes

Verfasser: Nela67

Das Leben schmeckt schön.

