

Salz-Zitronen



Zubereitungszeit

5 Minuten + mindestens 3 Wochen ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	keine Angaben
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	keine Angaben

Tipps zu diesem Rezept

- Salz-Zitronen gehören zur Küche Nordafrikas. Sie werden im Gericht - oft im Eintopfgericht - mitgekocht und am Ende der Garzeit entfernt. Oder etwas Zitronenschale wird sehr fein gehackt und im Gericht mitgekocht (Reis-Nuss-Mix, oben). Die Zitronen passen zu Reis, Lamm, Poulet und Hülsenfrüchten.

- [Safran-Poulet mit eingelegter Zitrone](#)

- [Reis-Nuss-Mix mit Zitrone](#)

- 3 Bio-Zitronen
- 3 gehäufte Esslöffel Meersalz

Zubereitung

1. Bio-Zitronen heiss waschen. Die Fruchtschale längs mehrmals einschneiden und Zitronen halbieren. In ein gut verschliessbares Glas geben. Pro Zitrone 1 gehäuften EL Meersalz darübergeben. Glas verschliessen und gut schütteln.
2. Zitronen gut verschlossen im Kühlschrank mindestens 3 Wochen ziehen lassen. Dabei das Glas ab und zu schütteln. Die Zitronen sind 4 Monate im Kühlschrank haltbar.