

Salzzitronen

Diese leckeren Zitronen schmecken gut in gut gewürzten Fleisch- und Geflügelgerichten

Die Zutatenmenge kann ich nicht schreiben, da es auf das Glasvolumen ankommt, sowie, wie viele Zitronen man verwendet.

Ich wasche meine Zitronen vor dem Verwenden nicht ab, sondern reduziere das Salz im Hauptgericht.

Meine Zutaten:

1 großes Bügelglas
Zitronen
grobes Meersalz
kochendes Wasser

Zubereitung:

Zitronen gut und heiß abwaschen. Zweimal über Kreuz, der Länge nach tief einschneiden aber nicht durchschneiden. Das ganze bitte über einer Schüssel oder Teller machen, da der Saft noch gebraucht wird. Sichtbare Kerne entfernen. In jeden Einschnitt der Zitrone 1 Teelöffel von dem Meersalz gebe. Mit den Fingern nachhelfen und die Zitronen wieder zusammendrücken, dass sie wie ganz aussehen. Dann die Zitronen dicht in das Glas legen. Wenn keine Zitrone mehr Platz hat, eine weitere Zitrone auspressen und mit dem aufgefangenen Saft in das Glas geben. 1 Eßl Meersalz darüber streuen und mit kochendem Wasser auffüllen. Das Glas gut verschließen und mindestens 3 - 4 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen. Die Zitronen halten sich monatelang. Sie werden dann einzeln zum Kochen verwendet. Wenn sie zu salzig sind, kann sie vor dem verwenden mit Wasser abspülen.