



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Marokkanische Salzzitronen



#### Zutaten

Für ein Einmachglas

(ca. 1,5 l)

- 1 kg kleine unbehandelte Zitronen
- 8 EL grobes Meersalz
- 1 sterilisiertes Einmachglas (ca. 1,5 l) mit säurefestem Deckel

#### Zubereitung

20 min + 2-3 Wochen Ziehzeit

Zitronen mit einer Gemüsebürste unter fließendem warmen Wasser abbürsten. Zitronen längs von der Spitze aus in Vierteln einschneiden, und zwar so, dass die Viertel von Kern und Stielansatz noch zusammengehalten werden. Über einer Schüssel aufschneiden, um den Saft aufzufangen.

Zitronen vorsichtig auseinanderfalten, in jede Schnittfläche 1 TL grobes Meersalz geben und die Frucht wieder fest zusammendrücken.

Früchte dicht nebeneinander in ein sterilisiertes Einmachglas füllen.

Saft der letzten Zitrone zusammen mit dem aufgefangenen Saft und dem übrigen Meersalz in das Einmachglas geben. Falls noch etwas Platz im Glas sein sollte, die Zitronen mit einem sterilisierten Kieselstein in passender Größe beschweren und das Glas mit kochendem Wasser auffüllen, sodass die Zitronen vollständig mit Wasser bedeckt sind.

Das Glas mit dem Deckel verschließen und für 3 – 4 Wochen an einen warmen Platz in der Küche stellen.

Die Zitronen sind im verschlossenen Glas rund 1 Jahr haltbar.

Vor der Verwendung die Zitronen am besten mit einer Gabel aus dem Glas nehmen und unter fließendem kaltem Wasser abwaschen. Zitronen aufklappen und das Fruchtfleisch entfernen. Zum Würzen der Gerichte wird meist nur die Schale verwendet.

Die Flüssigkeit der eingelegten Salzzitronen kann in Salatsauce und Dips gegeben werden.