AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Afrika

SALZZITRONEN



Rezept: Elisabeth Bronfen. Besessen. Echtzeit Verlag 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die marokkanischen Salzzitronen geben vielen Gerichten, so einem Salat, einem Ofengericht mit Huhn/Fisch oder einer Ceviche-Marinade ganz eine besondere Würze. (+1 Monat marinieren)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1	Weckglas, 7.5 dl	9	Nelken
7	Zitronen, Bio	10	Korianderkörner
100 g	Salz	10	Pfefferkörner
2	Zimtstange, klein	4 Bl	Lorbeer

ZUBEREITUNG

1. Ins Glas 1 EL Salz geben. Auf einem grossen Küchenbrett jede Zitrone von oben bis fast unten kreuzweise einschneiden. Nun die Zitrone grosszügig mit Salz füllen, wieder zusammen drücken und ins Glas stopfen.
2. Nach den ersten drei Zitronen die Gewürze ins Glas geben. Nun weitere mit Salz gefüllte Zitronen in das Glas stopfen, sodass der Zitronensaft austritt. Mit zusätzlichem Zitronensaft auffüllen, bis die Zitronen ganz mit salzigem Zitronensaft bedeckt sind. Glas schliessen.
3. Zitronen bei Zimmertemperatur gären lassen. Während einem Monat jeden Tag das Glas auf den Kopf stellen und hin und her schütteln. (Die Zitronen können sogar eine bräunliche Farbe annehmen.)
4. Nach dem ersten Öffnen sind die Salzzitronen im Kühlschrank aufzubewahren. Eingelegte Zitronen sind viele Monate haltbar. Für die Gerichte sind die Schalen sehr fein zu hacken. Das Fleisch wird nicht verwendet.