



Salzzitronen



Zutaten:

8-10 EL Meersalz
6-8 Stck. Zitrone, unbehandelt
nach Belieben Lorbeerblätter
nach Belieben Pfeffer, schwarz
nach Belieben
Rosmarinzweig(e)



Continenta Schneidebrett Pebble Duracore



Kilner Zitruspresse mit Vorratsglas



Gemüsemesser Mittelspitz von
Windmühlenmesser



Kilner Clip Top Einmachglas, rund

1

5 Bio-Zitronen unter heißem Wasser waschen und abtrocknen. 3 Zitronen für später beiseite legen.

2

Anschließend die 5 Zitronen mit einem Obstmesser halbieren und die Hälften sternförmig einschneiden. Dabei ist darauf zu achten, die Zitrone nicht ganz durchzuschneiden.

3

In die Schnittflächen jeweils einen guten Teelöffel Meersalz geben. Anschließend die Zitronen in das Einmachglas legen, dessen Boden auch mit etwas Salz bedeckt ist. Das Glas mit den eingesalzenen Zitronen füllen.

4

Das restliche Salz über die Zitronen geben. Außerdem den Saft der 3 verbliebenen Zitronen auspressen und auch in das Glas geben. Das Ganze mit vorher aufgekochtem, heißem (aber nicht mehr kochendem) Wasser übergießen.

5

Nach Belieben noch weitere Gewürze hinzufügen und anschließend das Glas gut verschließen. Die Zitronen brauchen nun mindestens 4 Wochen bei Raumtemperatur zum Fermentieren, bevor sie zum Kochen oder Würzen verwendet werden können.