GESCHENKE AUS DER KÜCHE

SALZ-ZITRONEN

Marokkanische Art

IDEAL ZU
COUSCOUS, RISOTTO
& MIT LACHS

Rezept:

1 Einmachglas

- ☐ **3 bioladen*Zitronen**
- ☐ **100 g Meersalz grob**
- ☐ **etwas kochendes Wasser**

Zubereitung:

Zwei Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und kreuzweise einschneiden – nicht durchschneiden. In die Einschnitte einen Teelöffel Salz füllen.

1 EL Salz in ein abgekochtes Einmachglas füllen und die Zitronen darauf legen.

Die dritte Zitrone auspressen, den Saft ins Einmachglas geben und mit kochendem Wasser auffüllen.

Kann mit Gewürzen verfeinert werden.

Darauf achten, dass die Zitronen komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Das Glas verschließen und ca. vier Wochen kühl lagern, ab und zu schütteln.

Zum Verwenden wird nur ein kleines Stück einer Salz-Zitrone gehackt und dem Gericht hinzugefügt. Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die Salz-Zitronen mehrere Wochen.