



Katuschka´s Celticgarden

www.celticgarden.de/2014/02/eingelegte-salz-zitronen/

Katuschka Toversche

February 23, 2014

Den Sud, den die gesalzenen Zitronen nach einer Weile abgeben, kann gut als Essig oder als Würze verwendet werden. Speisen die damit zubereitet werden, sollten dann aber nicht mehr gesalzen werden oder nur ein wenig, je nach Geschmack.

Für die Zubereitung benötigt ihr 8 unbehandelte Zitronen. Sie werden unter warmem Wasser gewaschen und gebürstet. Danach schichtet ihr sie in einem Riesen-Glas, Kochtopf oder in einem Eimer. Sie werden mit kaltem Wasser bedeckt und vier Tage gewässert, aber jeden Tag muss das Wasser gewechselt werden. Nach diesen vier Tagen lasst ihr die Zitronen abtropfen und schneidet die Zitronen ein, so als ob ihr sie vierteln wolltet, aber nicht durchschneiden, sondern das sie noch zusammenhalten. Nun werden die Zitronen ein wenig ausgedrückt und ca. 1/4 Teelöffel grobgekörntes Salz in die Mitte der Schlitze hineingetan. Die Zitronen werden in sterilisierte Gläser oder auch Steinkrüge getan. Pro Glas oder Steinkrug kommt nochmal ein Esslöffel grobgekörntes Salz hinzu und den Saft einer Zitrone. Am besten ihr fangt den Saft von den Zitronen auf, die ihr vorher ein bisschen ausdrückt habt. Nun kommt soviel kochendes Wasser hinzu, bis die Zitronen völlig bedeckt sind. 3 Wochen müsst ihr sie ziehen lassen. Dieser Sud ist nun honigdick und sehr aromatisch. Die Zitronen sollten nicht mit einem fettigen Löffel herausgenommen werden, weil sonst alles schimmelt. Falls ihr einen weissen Belag an den Zitronen seht, so könnt ihr ihn getrost abspülen. Diese Zitronen sind mehrere Monate haltbar.

Diese Salz-Zitronen können zu vielen Gerichten als Beilage gegessen werden.



Wenn dir dieser Artikel gefallen hat, würde ich mich über einen kleinen Beitrag zu meiner Arbeit sehr freuen!

Celticgarden unterstützen:
