

Salzzitronen - eingelegte Zitronen

Salzzitronen oder auch eingelegte Zitronen werden bei vielen orientalischen Gerichten wie Salaten oder einer Tajine als Grundzutat verwendet.

Sie werden entweder zum Garnieren oder in dünnen Stiften oder kleinen Würfeln aufgeschnitten dem jeweiligen Gericht zugegeben oder damit bestreut.

Aber auch zum Beispiel zu einer Tajine gehören Salzzitronen traditionell einfach mit dazu, denn sie sorgen mit ihrem zart säuerlich herben Geschmack für ein geschmacklich köstliches Gleichgewicht mit den scharf-würzigen orientalisch gewürzten Zutaten der Gerichte.

Salzzitronen kann man zwar kaufen.

Dennoch findet man sie nicht oder kaum im Supermarkt, sondern muss sich schon in ausländischen oder afrikanischen Lebensmittelgeschäften oder im Internet danach umschauen.

Da diese Salzzitronen sehr einfach zum selber einlegen sind, habe ich für Sie hier eine Rezeptanleitung mit Bild dazu zusammen gestellt.



www.mamas-rezepte.de

Zutaten: für 2 - 3 Salzzitronen

3 ganze unbehandelte Zitronen mit dünner Schale
zusätzlich den Zitronensaft von einer weiteren Zitrone

4 gestrichene EL grobes Meersalz

abgekochtes Wasser

1 gut verschließbares Einmachglas

Zubereitung:

Der erste Schritt für das Einlegen von dem Rezept **Salzzitronen** ist, dass man ein peinlich sauberes Einmachglas dazu verwendet.

Das vor gesehene Glas samt dem Deckel und Gummiring in einen Kochtopf mit Wasser legen.

Anschließend das Wasser samt Glas aufkochen, bei etwas zurück gedrehter Temperatur noch 10 Minuten langsam weiter kochen.

Im Wasser zunächst etwas abkühlen lassen.

Danach das Wasser abgießen und das Glas vorsichtig herausheben, dabei nicht mit den Händen nach innen fassen.

Das Glas auf ein sauberes Tuch mit der Öffnung nach unten stülpen und ganz abtrocknen lassen.

Die Zitronen gut unter heißem Wasser abbursten, danach mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

Bei jeder Zitrone den oberen Deckel und den Boden abschneiden.

Anschließend jede Zitrone zweimal so über die Zitrone auch durch das Fruchtfleisch hinwegschneiden, als ob man sie in 4 einzelne Viertel schneiden wollte, dabei aber so einschneiden, dass die Zitrone an einer Seite noch zusammen hält (siehe Bild).

Nun bei jeder Zitrone zwischen den Zitronenspalten insgesamt etwa 1 gestrichenen EL grobes Salz gut verteilt einstreuen, die Zitrone mit der Hand zusammen drücken und in das Einmachglas setzen.

Die zweite oder auch noch die dritte Zitrone auf die gleiche Weise vorbereiten und eng aneinander gedrückt in das Glas einschichten.

Danach noch zusätzlich 1 EL Salz über die eingefüllten Zitronen streuen, das Glas verschließen, etwas schütteln, damit sich das Salz gut verteilt und an einem kühlen Ort (kein Kühlschrank) für 4 Tage durch ziehen lassen, was dazu dient, dass die Zitronenschalen schön weich werden.



Eine frische Zitrone auspressen, den ganzen Saft über die eingelegten Zitronen gießen.

Wasser aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Salzzitronen im Einmachglas bis an den Rand damit begießen.

Das Glas wieder verschließen und an einem kühlen Ort 2 - 3 Wochen durchziehen lassen.

Zum Verwenden jeweils die Menge an Zitronen welche benötigt wird mit einer sauberen Gabel dem Glas entnehmen, das Fruchtfleisch abschneiden und anderweitig verwenden oder entsorgen.

Das Glas wieder fest verschließen, wobei man darauf achten sollte, dass die Salzzitronen auch jetzt ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein sollten.

Die übrig gebliebene weiche Zitronenschale unter kaltem Wasser abspülen und entweder in Würfel oder Streifen über das Gericht streuen oder dem jeweiligen Gericht zugeben.

Kalorienangaben

Die Schale von einer ganzen eingelegten Zitrone enthalten ca. 30 kcal und null Fett