

## In Salz eingelegte Zitronen

### Zutaten:

- 6 Bio-Zitronen
- 6 EL grobes Meersalz
- Saft von 6 Bio-Zitronen
- Gewürze nach Gusto (gut passen: getrockneter Chili, Zimtstange, Nägeli, Pfefferkörner, Rosmarinweig, Lorbeerblatt)
- wenig Olivenöl
- 1 sterilisiertes Einmachglas von passender Grösse

### Zubereitung:

Die Zitronen kreuzweise längs einschneiden. Von der Spitze beginnend, aber nicht ganz durchschneidend, sodass die Zitronen-Schnitze nicht auseinanderfallen.

Die Zitronen-Schnitze leicht auseinanderdrücken und jede Zitrone mit 1 EL Meersalz füllen.

Die Zitronen in das zuvor sterilisierte Einmachglas geben. Fest hineindrücken, sodass die Zitronen möglichst dicht nebeneinanderliegen. Das Glas verschliessen und eine Woche stehen lassen. Während dieser Zeit das Glas ab und zu wenden.

Nach einer Woche das Glas öffnen. Die Zitronen nochmals gut hineindrücken und den Zitronensaft und nach Belieben die Gewürze ins Glas geben. Alles mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken.

Das Glas verschliessen und in den Kühlschrank stellen. Nach 4 Wochen sind die Salz-Zitronen genussbereit.

Die Schnitze vor dem Gebrauch unter fliessendem Wasser gut spülen. Zum Kochen verwenden wir die **gelbe** Haut der Zitrone. Diese von der Zitrone fein abschälen und dann hacken oder in Streifen schneiden.

Gibt Dippes, Dressings, Schmorgerichten, Fleisch, Gemüse, Salaten, orientalischen Gerichten, Saucen oder auch Fruchtsalaten, Cremes und Kuchenteig eine fruchtig frische Note.