

Haushalts-Check: Salz-Zitronen

 happy-mahlzeit.com/2021/08/03/salz-zitronen

Zutaten für 1 Liter:

- 5 unbehandelte Zitronen
- 4 EL grobes Meersalz

Zubereitung:

4 Zitronen 4x längs (d.h. vom Stiel- bis zum Blütenansatz) einschneiden, dabei aber nicht durchschneiden. Je Zitrone 1 EL Salz in die leicht auseinandergedrückten Schnittflächen füllen und die Früchte in ein sterilisiertes Glas legen.

Die 5. Zitrone auspressen und den Saft über die Zitronen im Glas gießen. Das Glas mit aufgekochtem Wasser bis 2 cm zum Rand auffüllen und anschließend verschließen.

Die Salz-Zitronen für mindestens 4 Wochen kühl und dunkel ziehen lassen. Sie sind bis zu 12 Monate haltbar.

Rezept: Alex Dölle

Quelle: WDR – Der Haushalts-Check vom 16. Dezember 2020

Episode:

Einmachen, Einlegen, Einfrieren – Konservierungsmethoden im Check