

Salzzitronen

(Eingelegte Zitronen)

Zutaten:

- 12 Zitronen
- 20 Esslöffel grobes Meersalz
- 1 Esslöffel Koriandersamen
- Einige in Stücke gebrochene Zimtstangen
- Flüssiger Honig
- 4 Lorbeerblätter
- Saft von 4 zusätzlichen Zitronen

Zubereitung:

1. Die 12 Zitronen kreuzweise einschneiden und in jede Zitrone etwa einen Esslöffel Meersalz geben.
2. Die Zitronen in ein großes, steriles Glas schichten und die Gewürze (Koriandersamen, Zimtstangen, Lorbeerblätter) dazwischen platzieren.
3. Mit dem restlichen Salz, Honig und Zitronensaft auffüllen, sodass die oberste Zitronenschicht vollständig bedeckt ist.
4. Das Glas gut verschließen und mindestens sechs Wochen an einem dunklen und kühlen Ort reifen lassen.

Tipp: Für eine schmackhafte Salsa die eingelegten Zitronen weiterverarbeiten. Dazu zwei Zitronen entkernen, das Fruchtfleisch entfernen und die Schale fein hacken. 2 gemörserte Knoblauchzehen mit 150 ml Olivenöl extra vergine, dem Saft von 2 Zitronen, den gehackten Salzzitronen, wenig Salz und schwarzem Pfeffer vermischen. Diese Salsa passt hervorragend zu Geflügel, Seafood und Grillfleisch.