

Salzzitronen

Zutaten

6 Bio-Zitronen, dünnchalig
Grobes Meersalz
Saft von einer Zitrone

Zubereitung

1. Zitronen unter kaltem Wasser gründlich abbürsten, in eine Schale legen, mit kaltem Wasser bedecken und drei Tage einweichen lassen.
2. Zitronen abtropfen lassen, mit einem spitzen Messer senkrecht vierteln, aber nicht ganz durchschneiden. Die Einschnitte etwas auseinanderziehen und mit groben Salz füllen.
3. Die gesalzenen Zitronen aufrecht in ein Glas mit Schraubdeckel setzen, damit möglichst kein Salz aus dem Inneren herausfällt. Mit einem Esslöffel groben Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.
4. Das Glas mit kochendem Wasser auffüllen und verschließen. Nach etwa drei Wochen sind die Zitronen gebrauchsfertig.
Der entstandene Saft kann anstelle von Essig für Salate verwendet werden.