

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, den 15.02.2023

Eingelegte Zitronenschalen

Für 1 Glas ca. 300 ml

Zutaten

5 Biozitronen
100 g Zucker
1 Prise Salz

Außerdem

1 Einmachglas, ca. 300 ml



Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abbrausen, abtrocknen und die Schale mit einem Sparschäler dünn in Streifen abschälen. Die Streifen wieder übereinander legen und in noch feinere Streifen schneiden.
2. Den Saft der Zitronen auspressen und in einen Topf geben. Zucker, eine Prise Salz und die Schalen zugeben. Alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten sanft köcheln. Dann die eingemachten (confierten) Zitronenschalen mit der Flüssigkeit in ein sauberes Einmachglas füllen und verschließen.

Tipp: Die eingelegten Zitronenschalen geben Salatdressings, Dips, und Fischgerichten eine besondere Note. Zudem verfeinern sie Quarkspeisen, Eiscremes und Kuchenteige. Der Sirup ergibt mit Sprudelwasser eine köstliche Limonade.