

Marrokanische Salzzitronen

Es gibt jede Menge Rezepte im Netz, die Salzmenge variiert dabei gewaltig. Ich habe mich für eine Mischung aus dem Rezept von [blog.punktkommatext](#) und aus dem Standard entschieden, 1 wegen des besseren Füllfaktors mit geviertelten Zitronen (statt 3 hatten eben 4 3/4 Zitronen im Glas Platz), 2 als Anregung zur Salzmenge pro Zitrone. Ich habe aber auch 300-400 g für 5 Zitronen gesehen. Ich hoffe es klappt mal so.

Zutaten

- 4 3/4 Biozitronen
- 110 g grobes Meersalz
- 1 Zitrone
- Kochendheisses Wasser





Die Zitronen mit heissem Wasser gründlich waschen und dann in Viertel schneiden. Die Kerne die gut sichtbar sind mit einem spitzten Messer herauskratzen. Ein 1-l Glas gut mit heissem Wasser abspülen und den Boden mit Meersalz bedecken. Dann die Zitronen satt einschichten und dazwischen Salz streuen. Wenn das Glas voll ist, den Saft einer Zitrone darübergießen und mit kochendem Wasser auffüllen bis alle Zitronen bedeckt sind.

Weil das letzte Zitronenviertel ein bisschen aus dem Wasser herausgeschaut hat, habe ich sie mit einem Kreuz aus

Spiesschen fixiert. So, und jetzt muss ich mindestens 4 Wochen warten bis ich probieren kann!!! Bei blogpunkt komma heisst es sogar 3 Monate