

Eingelegte Salzzitronen

Zutaten:

5 möglichst dünnchalige Biozitronen
100 g grobkörniges Salz
ein Einsiedeglas mit ca. 1,5 Liter
Volumen



Zubereitung:

Das Glas und den Dichtungsgummi mit kochendem Wasser sterilisieren.

Eine der fünf Zitronen auspressen.

Die restlichen vier Zitronen kreuzförmig bis ca. zwei Zentimeter vor dem Stielansatz einschneiden.

Die Zitronen jeweils mit einem Teelöffel Salz füllen.

In ein Glas schichten und das restliche Salz auf den Zitronen verteilen.

Den Zitronensaft sowie kochendes Wasser einfüllen bis die Zitronen komplett bedeckt sind.

Den Deckel verschließen und die Zitronen an einem dunklen Ort mindestens vier Wochen stehen lassen.