

# Marokkanische Salz-Zitronen



## Zutaten

Vorratsmenge

- 4 Bio-Zitronen (unbehandelt)
- 3 EL grobes Meersalz
- Wasser
- 1 Vorratsglas
- 1 Stein

## Zubereitung

Eine Zitrone auspressen und den Saft zur Seite stellen. Die restlichen Zitronen mit heißem Wasser abwaschen und die Stielansätze abschneiden. Die Zitronen kreuzweise der Länge nach einschneiden aber nicht durchschneiden. Aufklappen und je einen TL Salz in die Zwischenräume geben. Die gesalzenen Zitronen in ein Vorratsglas legen, das restliche Salz und den Zitronensaft darüber geben und kochendes Wasser einfüllen, so dass alle Zitronen bedeckt sind. Die Zitronen mit einem Stein (kein Kalkstein!) beschweren, damit sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles für 3-4 Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen. Danach im Kühlschrank lagern.

Die fertigen Salzzitronen (incl. Schale) sehr fein schneiden und damit Currys, Salatsoßen, Gemüsepfannen, ... würzen.