

Rezept fuer Eingelegte Zitronen

Kategorien: Einmachen

Zutaten für: 1 Glas

ZUTATEN

5	groß.	Zitronen
		Moeglichst duennhaeutig
150	Gramm	Meersalz
6		Zitronen
		Olivenoel

Anleitung:

Die grossen Zitronen mit einer Buerste unter fliessendem Wasser gruendlich waschen. Dann trocknen. Anschliessend in Achtel schneiden. Lagenweise mit dem Salz in zwei Fuenf-Deziliter-Einmachglaeser geben. Die uebrigen Zitronen zu Saft pressen (ergibt rund 2,5 dl) und diesen in die Glaeser verteilen. Verschliessen und bei Zimmertemperatur sieben Tage stehen lassen.

Die Glaeser jeden Tag schuetteln, damit sich das Salz aufloesen kann. Mit Olivenoel aufgiessen, verschliessen und dunkel und kuehl lagern.

Haltbarkeit: sechs Monate

WICHTIG: Die Zitronenschnitze muessen komplett mit Fluessigkeit bedeckt sein. Vor dem Verwenden immer abspuelen. Sie sind auch dann noch sehr wuerzig, so dass die Sauce nicht noch zusaetzlich gesalzen werden muss.

Passt ganz hervorragend zu Zitronenpoulet (Zitronenhaehnchen)

Vorbereitung: ca. 20 Minuten Ruhezeit: 7 Tage Haltbarkeit: 6 Monate, kuehl und dunkel lagern.

Dies ist nicht das original marokkanische Rezept, sondern eine vereinfachte, schnellere Version, mit doppelt so viel Salz. Das Rezept kommt dem Orginal jedoch sehr nahe. QUELLE: MIGROS-Zeitschrift aus der Schweiz, abgetippt.