

## Zitronen - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Zitrone, Marokko

Zutaten für: 2 500ml - Glas

5	groß. Zitronen; (1)
	Moeglichst duennhaeutig
150	Gramm Meersalz
6	Zitronen; (2)
	Olivenoel

### Anleitung:

Die grossen Zitronen (1) mit einer Buerste unter fliessendem Wasser gruendlich waschen. Dann trocknen. Anschliessend in Achtel schneiden. Lagenweise mit dem Salz in Einmachglaeser geben. Die uebrigen Zitronen zu Saft pressen (ergibt rund 2,5 dl bei 6 Zitronen) und diesen in die Glaeser verteilen. Verschliessen und bei Zimmertemperatur sieben Tage stehen lassen.

Die Glaeser jeden Tag schuettern, damit sich das Salz auflösen 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 orginal marokkanische Rezept, sondern eine vereinfachte, schnellere Version, mit doppelt so viel Salz. Das Rezept kommt dem Original jedoch sehr nahe.