



Kartoffelwerkstatt



Salzzitronen



Vorrat



15 minutes

ZUTATEN

- 4–6 unbehandelte Bio-Zitronen (je nach Glasgröße)
- Grobes Meersalz (etwa 1 EL pro Zitrone)
- Optional: Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Zimtstange, Rosmarin
- 1 sauberes Einmachglas (500 ml oder größer)
- Leitungswasser (zum Auffüllen)

INFORMATION

Blog: Kartoffelwerkstatt

www.kartoffelwerkstatt.de

Kategorie: Selbstgemachtes

ZUBEREITUNG

1. Wasche die Zitronen gründlich mit heißem Wasser und bürste sie ggf. ab, um Schmutz oder Wachs zu entfernen. Trockne sie gut ab.
2. Schneide jede Zitrone von oben nach unten kreuzweise ein – fast bis zum Boden, aber nicht ganz durch. Die Zitronen sollen an einem Stück bleiben und sich wie ein Stern öffnen lassen.
3. Fülle in jeden Einschnitt etwa 1 Esslöffel grobes Meersalz. Die Zitronen sollen richtig gut „gefüllt“ sein.
4. Lege die gesalzenen Zitronen fest in das Einmachglas. Drücke sie dabei leicht zusammen, damit Saft austritt. Wenn du magst, kannst du zwischen die Zitronen ein paar Gewürze geben (z. B. Zimtstange, Rosmarin).
5. Fülle das Glas mit Leitungswasser auf und gib ein Gewicht obenauf, damit die Zitronen in der Salzlake liegen bleiben.
6. Verschließe das Glas gut und beschrifte es mit Datum. Stelle es für 3–4 Wochen an einen kühlen, dunklen Ort. Einmal pro Woche leicht schütteln, damit sich das Salz gut verteilt.
7. Nach etwa einem Monat sind die Salzzitronen fertig. Ab jetzt kannst du sie im Kühlschrank aufbewahren – sie halten sich dort mehrere Monate.