



Eingelegte Zitronen

von Britta Gädtke

Zutaten

- 7–8 Bio-Zitronen
- 1 Tasse reines Meersalz
- 1/2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Zitronen gut waschen, am besten mit einer Bürste oder einem Schwamm abschrubben. Eine der Zitronen aufschneiden und den Saft auspressen.

Bei den restlichen Zitronen die Enden beidseitig abschneiden und sie dann rundherum etwa einen Zentimeter einschneiden. In diese Schnitte jeweils Salz hineindrücken.

Nun in ein größeres Einweckglas mit weiter Öffnung eine feine Schicht Salz einstreuen und die erste Runde Zitronen fest hineindrücken. Diese mit Salz und etwas Zucker bestreuen und weiter abwechselnd Zitronen und Salz hineinschichten. Sollten zu große Zwischenräume entstehen, könnt ihr einen Teil der Zitronen auch in Hälften oder Viertel schneiden, um so die Lücken zu füllen. Abschließend den ausgepressten Zitronensaft darüber gießen.

Das Glas verschließen und an einem dunklen, nicht zu warmen Ort drei bis vier Wochen ziehen lassen. Während dieser Zeit das Glas immer wieder etwas schütteln oder drehen, damit sich das Salz im entstehenden Saft auflöst. Damit die Zitronen vollkommen von der entstehenden Flüssigkeit bedeckt sind, gern ein Gewicht zum Beschweren in das Glas geben. Dafür eignen sich kleine Gläser, Teller oder im Handel erhältliche Fermentiergewichte.

Vor der Verwendung die Zitronen abspülen und je nach Rezept entweder nur die Schale hauchfein in Streifen geschnitten oder das Fruchtfleisch den verschiedenen Gerichten beifügen.

Dieses Rezept ist Teil einer Serie über das Einwecken und Konservieren, die Britta Gädtke / www.glasgefluester.de für STILLSTAND erstellt hat. Das Onlinemagazin des Goethe-Instituts beschäftigt sich mit dem Thema Stillstand in verschiedenen Kulturen. Mehr unter www.goethe.de/standstill.