



## Salz-Zitronen

Fein gehackt zum Verfeinern von Reisgerichten, Salatdressings, Eintöpfe. Oder fein gestreut über gebratenen Fisch – einfach köstlich.– Oder eine Salzzitronen-Gremolata fertigen – umwerfend für geschmorte Rinds- und Kalbgerichte.

Bei den Salzzitronen kann im Experimentieren und Kombinieren geschwelgt werden !

### ZUTATEN :

#### SALZZITRONEN

- 8 kleine unbehandelte Zitronen mit dünner Schale
- grob Meersalz
- 2 frische Lorbeerblätter
- 6 Stück Piment

#### SALZZITRONEN-GREMOLATA

- 1 Bund Petersilie
- 2 Salzzitronen (Schale)
- 2 Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)

Nach Gusto und Gericht noch:  
Rosmarin,  
Thymian oder  
Zitronenmelisse

**1** Die kleinen Bio-Zitronen (*Beilagenzettel oder Aufkleber mit dem Vermerk »Schale zum Verzehr geeignet« beachten*) unter heißen Wasser gut abbürsten und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. 4 Tage wässern und weichen lassen.

**2** Twist-off-Gäser mit sehr heißem Wasser ausspülen. – 3 Zitronen auspressen, den Saft in einen Krug gießen und beiseite stellen. Die restlichen Zitronen an einem Ende kreuzweise einschneiden. Die Einschnitte sollten ziemlich tief sein, die Früchte dürfen aber nicht auseinanderfallen. Jede Zitrone vorsichtig aufklappen und mit 1 Teelöffel Meersalz füllen. Die Früchte wieder in Form bringen und in das Einmachglas schichten. 2 EL Salz darüber geben, Lorbeerblätter und den Zitronensaft zufügen und das Glas mit kochendem Wasser auffüllen. Das Glas sofort mit Twist-off-Deckel fest verschließen und die Zitronen an einem kühlen, lichtgeschützten Platz ruhen lassen.

**3** Das Glas alle paar Tage vorsichtig schütteln, damit sich das Salz verteilt. – Nach 1 Monat sind die Zitronen gebrauchsfertig.

#### Salz-Zitronen-Gremolata

**1** Petersilie waschen, trockenschleudern und hacken. Von den Salzzitronen die Schale schneiden und sehr fein würfeln. Knoblauch hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen – fertig.

Bei Fischgerichten vorzugsweise den Knoblauch weglassen. Je nach Gericht kann die Gremolata mit den anderen Kräutern modifiziert werden.