

**Kochen****Caroline Autenrieth****Dienstag, 12.11.2024****Eingelegte Salzzitronen****Für 1 Glas, ca. 800 ml****Zutaten**

6 Biozitronen

100 g Salz, grob

**Zubereitung**

1. Zitronen gründlich unter heißem Wasser abbrausen und trocknen.
2. Die Zitronen längs kreuzweise einschneiden (nicht durchschneiden).
3. Die Zitronen in ein sauberes, fest verschließbares Einmachglas füllen.
4. Salz zu den Zitronen geben, mischen und dabei kräftig drücken, sodass Zitronensaft austritt.
5. Das Glas verschließen und ca. 12 Stunden ruhen lassen.
6. Am nächsten Tag die Zitronen nochmal gut quetschen, damit noch mehr Saft austritt. Dieses am nächsten und übernächsten Tag wiederholen.
7. Die Zitronen etwa 4 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt sind sie bis zu einem Jahr haltbar. Die Zitronen sollten dabei immer mit der Salzlake bedeckt sein
8. Die Zitronen sind toll zu Schmorgerichten, Suppen und immer, wenn etwas Zitronenaroma benötigt wird. Die Zitronen oder Zitronenstücke vor der Verwendung evtl. abbrausen und fein schneiden.