

Kochen**Timo Böckle****Mittwoch, den 16.12.2020****Zitronen und Orangen, in Salz eingelegt****Für 2 Gläser à ca. 500 ml Inhalt****Zutaten**

3 Bio-Zitronen
2 Bio-Orangen, klein
4–5 EL Salz, mittelgrob
2 Lorbeerblätter
4 Pimentkörner

Zubereitung

1. Gläser mit Bügelverschluss und Gummiringen oder Gläser mit Twist-off-Deckeln gründlich heiß waschen, abtropfen lassen und nach Belieben zusätzlich sterilisieren.
2. Zitronen und Orangen mit heißem Wasser sorgfältig waschen und dann trocken reiben. 1 Zitrone halbieren, davon 1 Hälfte auspressen. Übrige Zitronen und Orangen dann in etwa 3 cm große Würfel schneiden (siehe auch Extra-Tipp). Dabei eventuell im Fruchtfleisch enthaltene Kerne entfernen.
3. Zitronenwürfel, je gut 2 EL Salz und nach Belieben Lorbeer und Piment nach und nach in die vorbereiteten Gläser einschichten. Je die Hälfte Zitronensaft überträufeln. Mit kochendem Wasser komplett auffüllen und fest verschließen.
4. Die Zitronenstücke vor der Verwendung mindestens 3 Wochen ziehen lassen. Dabei verändern sich Geschmack und Konsistenz der Zitronen, sodass diese mildsauerlich würzig schmecken. Geschlossen, dunkel und kühl gelagert etwa 1 Jahr haltbar. Verwendet wird dann weich gewordene Schale zum Aromatisieren von Geflügelgerichten, Lachs, Bulgur, Pastarezepten, Salaten, etc.
Nach Anbruch zügig verbrauchen!

Tipp: Die Zitronen können auch im Ganzen eingelegt werden. Dazu Früchte in Vierteln tief ein- aber nicht durchschneiden. Das Salz in die Einschnitte verteilen und tief in das Fruchtfleisch eindrücken. Zitronen dann in die Gläser füllen, mit Zitronensaft und kochendem Wasser auffüllen. Ganze Zitronen mindestens 6–8 Wochen reifen lassen.