

Marokkanische Salzzitronen

Zutaten für 1 Glas (ca. 1 Liter)

ZUTATEN:

- 4 Bio-Zitronen
- 400 g grobes Meersalz
- 3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Einmachglas in einem hohen Topf mit kochendem Wasser ca. 2 Minuten sterilisieren. Glas mit einer Zange herausnehmen und mit der Öffnung nach oben ausdampfen lassen. Zitronen in kochendem Wasser ca. 30 Minuten garen. Herausheben, abkühlen lassen.
2. Zitronen von einem Ende aus über Kreuz tief einschneiden (bis ca. 2 cm vor dem anderen Ende). Einschnitte auseinanderdrücken und je 1 EL Salz hineingeben. Zitronen in das Einmachglas schichten, dabei gut zusammendrücken. Zwischenräume mit restlichem Salz auffüllen. Glas verschließen, eine Woche an einem kühlen dunklen Ort ruhen lassen. Dabei das Glas ab und zu schütteln, damit sich das Salz gut verteilt.
3. Nach einer Woche ca. 150 ml Wasser aufkochen. Zitronen mit dem kochenden Wasser auffüllen, sodass zum Deckel hin noch etwas Platz bleibt. Glas gut schütteln und einen Tag kühl und dunkel stehen lassen.
4. Nach einem Tag das Öl in das Glas füllen (bildet eine schützende Schicht). Zitronen weitere 3 Wochen kühl und dunkel lagern.