# Zitronen in Salz eingelegt

Für 1 Schraubglas



## Marokko

Schon seit sehr langer Zeit verwenden wir eingelegte Zitronen in unserer Küche. In der marokkanischen Küche gibt es dafür verschiedene Rezepte. Hier ist unsere Version.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 12 | unbehandelte Menton-Zitronen |
| 225 g | Salz |
| 150 g | Zucker |

### Sirup

| | |
|---|---|
| 2 l | Wasser |
| 1 kg | Zucker |

## Vorbereitung der Zitronen

Zitronen waschen.

## Sirup

Wasser mit Zucker erhitzen. Einmal aufkochen. Abkühlen lassen.

## Zubereitung der eingelegten Zitronen

Zucker und Salz vermischen. Zitronen der Länge nach zweimal einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Viertel sollen am anderen Ende noch zusammenhalten.

Die entstandenen Viertel vorsichtig aufspreizen und eine große Prise der Salz-Zucker-Mischung hineingeben. Die Frucht wieder schließen.

Die Zitronen nach und nach eng in ein Glas füllen. Dabei sollen die Zitronen mit der geöffneten Seite nach oben zeigen, damit die Salz-Zucker-Mischung nicht herausfällt.

Restliche Salz-Zucker-Mischung obenauf streuen.

Glas mit Sirup auffüllen.

Ein Gewicht auf die Zitronen stellen, um zu verhindern, dass sie nach oben schwimmen. Das Glas luftdicht abschließen.

## *Fertig stellen & anrichten*

*Das Schraubglas an einem kühlen, dunklen Ort mindestens zwei Monate aufbewahren.*

*Den Saft kann man zum Anmachen von Salaten verwenden. Mit der Schale verleiht man einer Tajine und vielen anderen Schmorgerichten ein besonderes Aroma.*