

Foto: ORF



Salzzitronen in Öl

Zutaten:

5 Biozitronen
50 g Feinkristallzucker
50 g Salz

Zubereitung:

Die Zitronen in dünne Scheiben schneiden (oder kleine Würfel, je nach Belieben). Enden abschneiden und Kerne entfernen. Dann in einer großen Schüssel mit Salz und Zucker gut durchmischen. 2 Tage lang zweimal täglich durchmischen.

Danach in heiß ausgespülte Gläser schichten und mit etwas Zitronensud aus der Schüssel und einem Schuss Olivenöl aufgießen. Die Zitronen müssen mit dem Olivenöl bedeckt sein! Die Zitronen etwa 2 Wochen lang immer wieder durchschütteln und/ oder das Glas kurz auf den Kopf stellen.

Nach 4 Wochen Ziehzeit sind die Zitronen fertig.

Das angebrochene Glas im Kühlschrank aufbewahren und die Zitronen immer wieder mit Olivenöl bedecken.