

# Marokkanische Salzzitronen

Ergibt ca. 600 ml

Salzzitronen werben durch ihre raffinierte Zitronennote viele Speisen stark auf. Viele nehmen nur die Schale, aber auch das Fruchtfleisch kann verwendet werden. Klein gehackt werden Salzzitronen in verschiedene Gerichte eingearbeitet – etwa Linseneintöpfe, Kichererbsensalat, Gerichte mit Huhn, in Sahnesaucen für Pasta-Gerichte oder in Salatdressings.

Zubereitung: 25 Min. + 3 Tage Ruhen + mind. 4 Wochen Ziehen

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Rezept: Ursula Schersch, [Die Welt im Einmachglas](#)

## Zutaten

- 7 kleine Bio-Zitronen
- 100 g Salz

## Zubereitung

1. Die Zitronen gründlich mit heißem Wasser abwaschen und abtrocknen.
2. Die Stielansätze mit einem Messer abschneiden. Die Zitronen auf die abgeflachte Seite stellen und längs kreuzweise einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Die Viertel sollen an der abgeflachten Seite noch zusammenhängen.
3. Die Zitronen über dem Einmachglas (750 ml–1 l) mit Salz füllen, herunterfallendes Salz landet so gleich im Glas. Wenn alle Zitronen gesalzen im Glas sind und Salz übrig ist, dieses zwischen die Zitronen streuen.
4. Die Zitronen kräftig in das Glas hineindrücken, sodass Saft austritt. Dann das Glas schließen und die Zitronen 12 Std. ruhen lassen.
5. Die Zitronen wieder ins Glas drücken. Das Gleiche am nächsten und übernächsten Tag wiederholen. Der Saft im Glas sollte immer höher steigen.
6. Am dritten Tag alle Zitronen noch einmal kräftig im Glas nach unten drücken. Die Zitronen, die an Volumen verloren haben, zur besseren Lagerung im Kühlschrank in kleinere Schraubgläser umfüllen. Nach Belieben in Spalten schneiden, damit reduziert man Luftpfehlüsse und kann sie leichter entnehmen. Die Gläser dicht füllen. Sollten Zitronen nicht mit Lake bedeckt sein, mit kochendem Wasser bedecken. Die Gläser verschließen.
7. Die Zitronen mindestens 4 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen. Sie halten im Kühlschrank ca. 1 Jahr, der Inhalt angebrochener Gläser einige Monate. Die Zitronen immer mit Lake bedecken.
8. Die fertigen Zitronenschalen sind weich und schmecken sehr salzig. Zum Verwenden 1 kleines Stück einer Salzzitrone sehr fein hacken und in ein Gericht rühren. Ist das Gericht bereits salzig genug, die Zitrone zuvor mit Wasser abspülen.

## Tipp

**Variante:** Wenn Sie erst einmal herausfinden möchten, ob Sie Salzzitronen mögen, bereiten Sie doch die Schnellversion zu: 1 dünnchalige Bio-Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit 5 EL Wasser und 1 EL Salz 3–4 Min. kochen. Zitrone und Sud in ein Schraubglas füllen und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

**Tipp:** Man kann die Salzzitronen zusätzlich mit Gewürzen aromatisieren: z. B. mit 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt, Korianderkörnern, Kardamomkapseln, Pfefferkörnern oder Wacholderbeeren.

<https://www.tasteoftravel.at/marokkanische-salzzitronen/>