

Citrons confits (express), salzig oder gesüßt

Kategorie: 01) Allgemeines

Rezept Nr.: 608

Portionen:

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
---------	--------	-------------	-------

[citrons confits](#)

Zubereitung

Die Express-Varianten eignen sich für alle Rezepte in denen eingelegte Zitronen notwendig sind und gehen schneller als die Suche und der Einkauf. Alternativ siehe Rezept der traditionellen "Citrons Confits".

Salzzitronen:

1. Die Zitronen in Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Mit der Hälfte des Salzes bestreuen und die Zitronenscheiben knapp mit Wasser bedecken. Ca. 20 Minuten leise sprudelnd kochen, dann erkalten lassen.
2. Das restliche Salz zugeben und die Prozedur wiederholen. Die Scheiben können dann in einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Je nach Gericht kann man sie dann in feine Streifen oder in Würfel schneiden.
3. Noch etwas intensiver wird das Aroma, wenn man den Saft einer Zitrone zum Kochwasser hinzugibt. Das klassische Rezept finden Sie unter Zutaten und dem Link "citrons confits"

Gezuckerte eingemachte Zitronen (citrons confits sucrés):

1. Die gleiche Menge Zucker wie Zitronen verwenden. Die Zitronen zwei Mal für 1 Minute in heißem Wasser blanchieren (reduziert die Bitterstoffe).
3. Dann die Zitronen in Scheiben schneiden. In einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und die Hälfte des Zuckers zugeben. Ca. 20 Minuten leise sprudelnd kochen, dann erkalten lassen.
4. Das restliche Salz zugeben und die Prozedur wiederholen. Die Scheiben können dann in einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Je nach Gericht kann man sie dann in feine Streifen oder in Würfel schneiden.

Eignet sich für alle Desserts.



Notizen
