

Citrons confits

Kategorie: 01) Allgemeines

Rezept Nr.: 655

Portionen:

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Zitronen	4 Stück		
Korianderkörner	1 EL		citrons confits
Nelken	12 Stück		
Pfefferkörner	1 TL	schwarz	
Meersalz, grob			

Zubereitung

1. Unbehandelte Zitronen waschen und gut abtrocknen. Dann vertikal vierteln, jedoch nicht ganz durchschneiden, so dass die Viertel noch zusammenhängen.
2. Die Zitronenviertel auseinanderbiegen und großzügig mit grobem Meersalz bestreuen, dann wieder gut zusammendrücken und eng zusammen in ein Einmachglas setzen.
3. Zum Aromatisieren die Gewürze zugeben und mit lauwarmem Wasser bedecken. Das Einmachglas gut verschließen und mindestens 1 Monat kühl und dunkel aufbewahren. Am sichersten ist dies im Kühlschrank (wegen möglicher Schimmelbildung), auch wenn die Aufbewahrungszeit dann länger sein sollte.

Das Rezept für ein Salzzitronen-Quickie finden Sie unter Zutaten und dem Link "citrons confits".

Citrons confits



Notizen
