

Winzer-Rezepte aus Übersee

Henk van Niekerk empfiehlt:

Salzzitronen

Zum Rezept für »Cape Chicken Pie«

Zutaten

4 unbehandelte Bio-Zitronen
2 – 3 weitere Zitronen zum Auspressen
ca. 100 g grobes Meersalz
Schraub- oder Einmachglas



Zubereitung

Schraubglas mit kochend heißem Wasser sterilisieren.

Zitronen gründlich waschen. Jede Zitrone längs vierteln, dabei am unteren Ende nicht vollständig durchschneiden, sodass die Viertel noch miteinander verbunden bleiben.

Die Schnittflächen großzügig mit Meersalz bestreuen. Die Zitronen fest in das Glas drücken und dazwischen zusätzlich etwas Salz verteilen. Mit frisch gepresstem Zitronensaft auffüllen, bis die Zitronen möglichst vollständig bedeckt sind.

Glas verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort **mindestens 4 Wochen reifen lassen**. In dieser Zeit wird die Schale weich und entwickelt ihr charakteristisches salzig-zitrisches Aroma.

Unsere Empfehlung zur Cape Chicken Pie.