

Salzzitronen

Salzzitronen sind eine Spezialität der nordafrikanischen Küche Marokkos. Die in Salzlake eingelegten Zitronen sind eine tragende Zutat der marokkanischen Landesküche. Die Salzzitronen schmecken sehr gut zu würzigen Hähnchen- und Rindfleischgerichten. Salzzitronen geben wenig Säure, dafür umso mehr intensiven Geschmack und die Aromen der Zitronenschale kommen besonders zur Geltung.

Zutaten

- 7 Bio-Zitronen
- 7 EL grobes Meersalz (9-10 % des Gewichts der Zitronen)
- Wasser (nach Bedarf)

Zubereitung

Die Zitronen waschen und das Ende mit dem Stielansatz abschneiden. Danach längs kreuzweise bis fast zum Ende einschneiden (nicht durchschneiden).

Die Zitrone mit jeweils einem Teelöffel Salz füllen und in ein luftdicht verschließbares Glas geben. Die letzte Zitrone pressen und den Saft dazugeben. Das restliche Salz in das Glas geben und evtl. etwas Wasser nachfüllen.

Zitronen im verschlossenen Glas bei **Raumtemperatur** für **4 bis 6 Wochen** fermentieren lassen.

Quelle: [Fermentierte Zitronen - Fermentation Love](#)

From:
<http://fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:
<http://fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:salzzitronen>

Last update: **20.01.2026 14:21**

