



## Eingelegte Zitronen

Man nehme für 2 kleine Gläser:

6 Bio-Zitronen  
6 TL grobes Meersalz  
4 TL Rohrzucker  
1 Vanillestange  
2 Lorbeerblätter  
2 getrocknete Chilischoten

- 3 Zitronen achteln und die Kerne entfernen
- 3 Zitronen auspressen. Achtung: Eventuell braucht man mehr Zitronensaft!
- Vanillestange halbieren

Zitronenachtel in 2 kleine Weckgläser schichten. Vanille, Lorbeerblätter, Chilischoten, Salz und Zucker zugeben. Mit Zitronensaft auffüllen, verschließen und in einem Kochtopf eine Stunde einwecken.

Geeignet zum Würzen von Risotto und Fisch- und Geflügelgerichten. Eine weitere Gewürzkombination ist Vanille, Zimtstange und Anisstern.