

L´Hamd Markad, eingelegte Salz-Zitronen

Das absolute Muß für marokkanische Gerichte, es gibt neben dem Kreuzkümmel im Ras el-Hanout den typischen Geschmack.



Frische Zitronen aus Montaretto in Ligurien

Zutaten

12 kleine und dünnschalige,
ungespritzte Zitronen
grobes Meersalz
frischer oder
abgepackter Zitronensaft

Zubereitung

Zitronen waschen. An den Enden
Zitronen jeweils ein 20 cent grosses Stück abschneiden.
Alle Zitronen zu dreiviertel von oben halbieren.
Früchte müssen unten zusammenhalten.
Zitronen um 180 Grad drehen und noch einmal so
einen Schnitt machen. Zitronen in ein ausgekochtes
Glas (steril) legen.
Glas soll gefüllt sein, etwas drücken. Saft muß sie
bedecken. Luftdicht abschließen. Wenn die
Zitronen weich werden und zusammensacken,
weitere Zitronen nachlegen. Darauf achten das
der Saft sie immer bedeckt.
Die Zitronen sind in 4-6 Wochen gebrauchsfertig
und halten sich im Kühlschrank bis zu einem
halben Jahr.

Verwendung

Für Tagines, die weiche
Schale klein schneiden
und unter die fertige
Tagine heben.

Rezept von Peter Thomas, aus Marokko mitgebracht.