

Marokkanische Salzzitronen

- 7 kleine Bio-Zitronen
 - 100 g Salz
-
- Zitronen mit heißem Wasser abwaschen.
 - Stielansätze abschneiden und die Zitronen der Länge nach vierteln. Dabei nicht ganz durchschneiden so dass die Zitronen noch zusammenhalten
 - das Salz zwischen den Zitronenspalten verteilen und die Zitronen in ein größeres Glas geben. Alles Salz dazugeben.
 - Nun die Zitronen fest hineindrücken. Dabei tritt etwas Zitronensaft aus. Das Glas verschließen
 - An den folgenden 2 Tagen das Niederdrücken der Zitronen wiederholen.
 - Die Zitronen in Spalten schneiden und in kleine Gläser fest einschichten. Die Zitronenspalten mit den Zitronensaft bedecken. Sollte zu wenig Saft vorhanden sein, bzw. nach dem Entnehmen von Spalten, darauf achten, dass die Früchte mit Lake bedeckt sind. Gegebenenfalls mit abgekochten und abgekühlten Wasser bedecken.
 - Gläser verschließen und mindestens 4 Wochen im Kühlschrank reifen lassen.

Oliven aus Kornellkirschen

- Kornellkirschen etwa Mitte Juli ernten. Diese müssen im grünen Zustand, leicht rötlich und fest sein.
- Salzlake: 250g - 300g Salz pro Liter Wasser
- Kornellkirschen waschen und Stiel entfernen.
- In ein Glas geben und mit Salzlake übergießen bis alles bedeckt ist.
- Ein kleiner Porzellanteller oder Glasdeckel als Beschwerung auflegen. Glas verschließen.
Mindestens 2 Monate fermentieren lassen.
- Kornellkirschen abseihen, 15 min. wässern und abtrocknen lassen. Diese können nun in Olivenöl mit Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian und Knoblauch eingelegt werden.