

Ganze Zitrone einfrieren und dann abraspeln



Tipp von Esther Kern



Oft kauft man Zitronen im Netz und hat dann zu viele. Doch: Wussten sie, dass man die einfrieren kann? Ein toller Trick.

Ich kaufe Zitronen meist im Kistchen à 5 Kilogramm. Zwar habe ich einen kühlen Keller, aber nach einer gewissen Zeit sind auch dort die Zitronen nicht mehr tafrisch. Was ich schon kannte: Zitronenschale lässt sich prima mit Olivenöl einfrieren in Würfeln. Und den Saft kann man ebenfalls in kleinen Portionen einfrieren.

Doch dann kam eine neue, noch viel einfachere Tipp-Variante in mein Repertoire. Elif Oskan, als Dessertqueen beim Zürcher Kultlabel Miss Marshall erfahren im Umgang mit Zitrusfrüchten, riet mir einst, einfach die ganze Zitrone ins Tiefkühlfach zu legen. Wenn man dann Zitronenaroma möchte, so schnappt man sich einfach die gefrorene Frucht und raspelt soviel, wie gewünscht, davon ab. Den Rest legt man wieder ins Gefrierfach.



Die Schale wird mitverwendet. Natürlich wird dadurch das Zitrusaroma wegen der darin enthaltenen ätherischen Öle recht intensiv, was ich aber gut mag. Voraussetzung für die Verwendung von Zitronen inklusive Schalen ist, dass man Bio-Zitronen kauft, denn nur dann lassen sich die Schalen guten Gewissens mitverarbeiten.