

# Zitronenpfeffer



## Zutaten für zwei Personen:

1 unbehandelte Zitrone  
grob geschroteter Pfeffer aus  
der Mühle

## Variante 1 - frisch:

1. Unbehandelte Zitrone heiß waschen und mit Küchentüchern gut trocknen. Mit einem Sparschäler von der Schale möglichst dünne Abschnitte abschälen, soweit möglich ohne weiße Anteile.
2. Die Abschnitte in feine Streifen teilen, anschließend die Streifen in feinste Würfel.
3. Mit grob geschrotetem Pfeffer aus der Mühle mischen etwa im Verhältnis 1:1 mischen.

## Variante 2 - Vorrat:

1. Unbehandelte Zitrone heiß waschen und mit

Küchentüchern gut trocknen. Mit einem Sparschäler von der Schale möglichst dünne Abschnitte abschälen, soweit möglich ohne weiße Anteile.

2. Die Abschnitte in feine Streifen teilen, anschließend die Streifen in sehr kleine Würfel schneiden.

3. Die Zitronenschalenwürfel im Backofen bei 60° trocknen, etwa 60 Minuten. Sie sollen sich dann in einem Mörser leicht zerstoßen lassen.

4. Zitronenschalenwürfel und grob geschroteten Pfeffer im Verhältnis 1:1 mischen, in einen Mörser geben und fein zerstoßen.

Dann in ein steriles Glasgefäß mit Deckel einfüllen und im Kühlschrank lagern.

## Hinweise:

Bei industriell hergestelltem Zitronenpfeffer ist in der Regel Salz enthalten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 80 min (Variante Vorrat), Grundrezepte, Gewürze, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023