Geriebene Orangenschale Zitronenschale

Fotos und Anleitung von Katharina Karner

Zutaten:
unbenötigte Bioorangenschalen bzw. Biozitronenschalen

Zubereitung:
Zitronen (und Orangen) mit dem Sparschäler schälen, ein paar Tagen trocknen lassen bis sie richtig gut trocken sind.

Dann in der kleinen Gewürzmühle zu Pulver mahlen. Es duftet herrlich nach Zitrone und Orange, und ich habe es weder mit Zucker noch Salz versetzt, so bin ich flexibel ob ich es in süße Teige oder pikante Saucen geben möchte.

Alternativetipp Andreas Paasch:
Ich vakuumiere die Zesten, dann werden sie eingefroren. So behalten sie den natürlich frischen Geschmack. Beim Trocknen gehen viele ätherische Öle verloren.