

Zitronenkraut

Moderne Interpretation

Zutaten:

½ kg unbehandelte Amalfi-Zitronen

750 g Zucker

250 ml Himbeersaft

100 ml Himbeeressig

500 ml Wasser

Die Zitronen in feine Streifen schneiden und in Wasser einlegen, abseihen und mit Zucker, Saft und Essig einkochen. In Gläser füllen und mit Flüssigkeit bedecken.

Das Rezept wurde zusammen von der Projektgruppe in Kooperation mit der Firma WIBERG im Rahmen des Einmachworkshops am 2.10.2014.

Transkription

Das Citroni Krautt Zumachen.

Mann soll Uon den Citroni fein gar düne blätzl, nach der leng schneiden, vnd gar schmal wie ein Krautt, daß Vnden vnd oben ein wenig, an der gelben rindten bleibt, Je Cleiner Sye Geschniten, vnd Je lenger Sye seindt, Je schenner seints, vnd solts solang in frisches wasser legen, bis Sye gar schenn durchsichtig werdten, Und hernach auf ein Tuech schitten, Zu den eingemachten Citroni, Vnd Kalt dariber Giesßen, wan er wasserig wirdt, wider siedten, bis er recht bleibt, man darf den Zuckher nit nach dem gewicht nemen, nur daß der Julipp fein dariber Gehet. es wirdt Gar schenn durchsichtig, Vnd sprüzt sich gar schenn, Glüzet wie ein Geschlagnes Silber, ist also Förttig.

Transkription: Simone Kempinger.

Informationen zur Quelle

Das Rezept stammt aus dem „Tiroler Kochbuch“ von 1714. Die Quelle wurde intern mit dem Zusatz „Tirol“ versehen, da sie sich in Privatbesitz in einem Tiroler Haushalt befindet. Die Dialektschreibweise in der Handschrift weist allerdings auf einen Salzburg-Bezug hin und der eigentliche Titel lautet „Ein Gar Guettes Kochbuech So / mir die Frau Von Ehing, zu Einer / Absonderlichen Gnadt, hat Abschreiben / Lasßen, Jm Jahr anno. 1714.“ Die Rezepttitel in der Quelle weisen darauf hin, dass sich die adeligen Damen der Zeit rege ausgetauscht und ihre Lieblingsrezepte weiterempfohlen haben.

Kommentar/Tipp

Das Zitronenkraut eignet sich als Alternative zum Zitronat für Mehlspeisen bzw. Lebkuchen. Ebenso kann man es zur Dekoration oder zu Pfannen- bzw. Wokgerichten verwenden. Besonders hervorstechend ist das Aussehen der eingelegten Zitronenstreifen: leicht durchsichtig und silbrig glänzend. Wie viele andere Rezepte, hat auch das Zitronenkraut seinen Namen dem Aussehen des Gerichtes zu verdanken – durch das feine Schneiden der Früchte ähnlich dem Sauerkraut. Amalfi-Zitronen eignen sich besonders gut für die Verarbeitung zu Zitronenkraut, da sie besonders groß ausfallen und die weiße, essbare Schale einen nicht unerheblichen Teil davon ausmacht.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.