Greetsieler Bratheringe hausgemacht

Bratheringe hausgemacht – Knusprig gebratene Heringe in würziger Marinade.

Der **hausgemachte Brathering** ist eine echte norddeutsche Delikatesse – kräftig im Geschmack, knusprig in der Konsistenz und mit unverwechselbarem Charakter. Mit viel Erfahrung, handwerklichem Können und dem überlieferten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** wird er täglich frisch in Greetsiel bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** zubereitet. Exklusiv erhältlich ist dieser Klassiker über den Online-Shop **GreetFish**, der die Spezialität in bester Frische direkt zu Ihnen nach Hause bringt.

Traditionelle Zubereitung mit besonderem Geschmack

Bratheringe – oder einfach „Brathering", wie er im Norden genannt wird – bestehen aus frischen Heringen, die zunächst sorgsam filetiert und anschließend leicht mehliert und goldbraun gebraten werden. Die knusprige Außenhülle umschließt ein saftiges, zartes Fischfilet mit vollem Aroma. Der Clou: Nach dem Braten werden die Heringe **in eine hausgemachte Marinade aus Essig, Zwiebeln und Gewürzen eingelegt** , wodurch sie ihr typisches süß-säuerliches Aroma entwickeln.

Die **Marinade nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen** besteht aus ausgewählten Zutaten – milder Branntweinessig, frische Zwiebeln, Senfkörner, Lorbeerblätter, Piment und ein Hauch Zucker sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zwischen Würze, Süße und angenehmer Säure. Jeder Hering wird nach dem Abkühlen **von Hand eingelegt**, damit Qualität und Struktur perfekt erhalten bleiben.

Knusprige Textur trifft auf zarte Würze

Das Besondere an unserem **hausgemachten Brathering** ist die gelungene Kombination aus **knuspriger Panade** vom Braten und **marinierter Zartheit** nach dem Einlegen. Die Filets bleiben saftig, während die Panierung durch die Marinade einen besonderen Biss bekommt – eine köstliche Textur, die bei jedem Bissen begeistert. Die Zwiebeln in der Einlegeflüssigkeit behalten ihre Frische und liefern zusätzlich eine aromatische Begleitung.

Beste Rohware – Nachhaltig und verantwortungsvoll

Für unsere Bratheringe verwenden wir ausschließlich **Heringe aus nachhaltigem Fang**, die in ihrer Frische und Qualität höchsten Ansprüchen genügen. Die Filets werden vor Ort tagesfrisch verarbeitet, sorgfältig auf Gräten geprüft und schonend zubereitet. So bleibt der Geschmack des Fisches im Mittelpunkt – unverfälscht, ehrlich und naturbelassen.

Serviervorschläge – traditionell oder kreativ

Der **hausgemachte Brathering** ist vielseitig einsetzbar und passt zu nahezu jedem Anlass:

- **Klassisch norddeutsch** mit knusprigen **Bratkartoffeln**, **Remoulade** und einem Gurkensalat
- Auf einem **frischen Brötchen** mit Salatblatt und Zwiebeln – ein Highlight für jedes Fischbrötchen
- Als Bestandteil eines **Fischbuffets**, dekorativ angerichtet mit roten Zwiebeln, Dill und eingelegtem Gemüse
- In Kombination mit **saurer Sahne und Schnittlauch** als erfrischender Sommersalat

Tipp: Genießen Sie den Brathering gut durchgezogen und leicht gekühlt – so entfaltet sich das volle Aroma. Als Getränkebegleitung eignen sich ein norddeutsches Pils, ein trockener Weißwein oder ein traditioneller Kümmelbrand.

Frische, die man schmeckt – direkt aus Greetsiel

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** produziert den Brathering mit echter Hingabe zum Handwerk: Jeder Hering wird nach dem Braten **von Hand in die Marinade gelegt**, in Ruhe durchziehen gelassen und für den Versand sorgfältig verpackt. Das **Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen** sorgt für gleichbleibende Würze und eine authentische, unverfälschte Qualität. Dank der exklusiven Vermarktung über **GreetFish** erhalten Sie diese Spezialität in maximaler Frische und direkt vom Hersteller.

Fazit: Echter Brathering – norddeutsch, würzig, hausgemacht

Der **hausgemachte Brathering** ist eine Delikatesse mit Seele. Seine harmonische Balance aus knuspriger Hülle, würziger Marinade und zartem Fisch macht ihn zu einem unersetzlichen Klassiker der norddeutschen Küche – bodenständig, ehrlich und unglaublich lecker.

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Frisch hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH , nach traditioneller Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen , exklusiv über GreetFish erhältlich – das ist Brathering in seiner besten Form.

Entdecken Sie echten norddeutschen Geschmack – mit unserem hausgemachten Brathering, der Tradition und Genuss auf köstliche Weise vereint.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	980 kj
Brennwert in kcal	244 kcal
Fett	14,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

500g-Schale: Heringfilets 40%
1500g-Eimer: Heringfilets 50%
Hering, Panade (Weizenmehl, Vollei), pflanzl. Öl, Salz, Wasser, Zwiebeln, Gewürze, Branntweinessig, Geschmacksverstärker: E621, Säurungsmittel: E330, Dextrose, künstl. Süßungsmittel, natürlicher Farbstoff

Zusätzliche Informationen

Zertifikate
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden
Herkunftsort

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel