Greetsieler Bratheringfilets hausgemacht

Bratheringfilets hausgemacht – Zarte Filets in süß-saurer Marinade.

Wenn Handwerkskunst auf kulinarische Tradition trifft, entsteht ein Produkt, das mehr ist als nur eine Mahlzeit – es ist ein Geschmackserlebnis mit Herkunft. Die **hausgemachten Bratheringfilets** werden mit höchster Sorgfalt nach dem überlieferten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** zubereitet, täglich frisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel verarbeitet und exklusiv über den Online-Shop **GreetFish** angeboten. Diese Spezialität verkörpert das, was norddeutsche Küche auszeichnet: ehrliche Zutaten, liebevolle Handarbeit und ein unverwechselbarer Geschmack.

Zarte Filets in süß-saurer Marinade – purer Genuss aus dem Norden

Unsere **Bratheringfilets** stammen aus ausgewählten Heringen, die nach traditioneller Art filetiert, paniert und in heißem Pflanzenöl goldbraun gebraten werden. Das Ergebnis ist eine knusprig-saftige Textur, bei der das Filet innen zart bleibt und außen eine aromatische Bratnote trägt.

Nach dem Abkühlen werden die Filets **von Hand in eine hausgemachte süß-saure Marinade eingelegt**, die ihren Geschmack über Stunden hinweg durchdringt und verfeinert. Diese Einlage basiert auf einem alten Familienrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** und enthält feinen Branntweinessig, etwas Zucker, Senfkörner, Piment, Lorbeerblätter sowie frisch geschnittene Zwiebeln – eine perfekt abgestimmte Balance zwischen Frische, Würze und zarter Süße.

Handgearbeitet – mit Sorgfalt in jeder Phase

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** wird jedes Filet mit größter Sorgfalt verarbeitet. Die Filets werden **von Hand vorbereitet, gebraten, eingelegt und verpackt**, um ihre Struktur und Qualität zu bewahren. Die frische Herstellung vor Ort in Greetsiel gewährleistet, dass die Bratheringfilets mit maximaler Frische und vollem Aroma bei Ihnen ankommen.

Die **Verwendung nachhaltiger Rohware** aus kontrolliertem Fischfang steht dabei ebenso im Vordergrund wie die Liebe zum Detail. Jeder Schritt – vom Braten bis zum Marinieren – wird von ausgebildeten Fachkräften begleitet, die ihr Handwerk verstehen.

Ein vielseitiges Geschmackserlebnis – ideal zu jeder Gelegenheit

Die **Bratheringfilets** eignen sich hervorragend:

- **Als Hauptgericht**, serviert mit Bratkartoffeln, lauwarmen Gurkensalat oder hausgemachtem Kartoffelsalat
- **Als klassisches Fischbrötchen**, mit Remoulade, Röstzwiebeln und knackigem Salatblatt
- **Auf dem Buffet**, angerichtet mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken und frischem Dill
- **Als Vorspeise**, begleitet von einem Schälchen Sauerrahm mit Kräutern oder einem Klecks Preiselbeeren

Der feine Süß-Sauer-Kontrast macht die Bratheringfilets auch zu einer hervorragenden Kombination mit **kräftigem Bauernbrot** oder **geröstetem Pumpernickel**.

Getränketipp: Ein herbes norddeutsches Pils, ein fruchtiger Weißwein (z. B. ein feinherber Riesling) oder ein Aquavit mit Dillnote runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Frische mit Herkunft – direkt vom Traditionsbetrieb

Die Bratheringfilets stehen stellvertretend für eine kulinarische Kultur, die den Respekt vor Rohware, Handwerk und Geschmack in den Mittelpunkt stellt. Mit der tagesfrischen Verarbeitung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, dem bewährten Familienrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** und der deutschlandweiten Verfügbarkeit über **GreetFish** erleben Sie eine norddeutsche Delikatesse, die heute noch so schmeckt wie zu Großmutters Zeiten – aber mit der Frische von heute.

Fazit: Ein Klassiker in Perfektion

Die **hausgemachten Bratheringfilets** vereinen alles, was einen echten Klassiker ausmacht: saftig-zarte Filets, eine geschmacklich abgestimmte süß-saure Marinade, handwerkliche Verarbeitung und die Liebe zum Detail. Ob rustikal oder fein serviert – dieses Produkt überzeugt durch seine Qualität, seinen Geschmack und seine vielseitige Einsetzbarkeit.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, **nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, **exklusiv erhältlich bei GreetFish** – das sind Bratheringfilets, wie sie sein sollten: **ehrlich, norddeutsch, hausgemacht.**

IdNr.: 68/200/14321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Bestellen Sie jetzt und erleben Sie den Geschmack echter Feinkost-Tradition – frisch, würzig, unverwechselbar.

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

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

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

Inverkehrbringer

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

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