

Greetsieler Bratlinge hausgemacht

Bratlinge hausgemacht – Zarte Heringe ohne Mittelgräte in süß-saurer Marinade, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wer den vollen Geschmack eines traditionell zubereiteten Bratherings liebt, aber beim Essen gern auf die Mittelgräte verzichten möchte, wird sie besonders schätzen: die **hausgemachten Bratlinge** nach Emder Art – eine norddeutsche Delikatesse, die höchsten Genuss ohne Kompromisse bietet. Zubereitet nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, mit handverlesenen Zutaten und einem süß-sauren Aufguss nach alter Familienrezeptur, werden diese Bratlinge täglich frisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel hergestellt und über **GreetFish** deutschlandweit in maximaler Frische versendet.

Der feine Unterschied: Ohne Mittelgräte, mit vollem Geschmack

Bratlinge – auch bekannt als grätenfreie Bratheringsfilets – sind eine delikate Alternative zum klassischen Brathering. Der Unterschied? **Unsere Bratlinge enthalten keine störenden Mittelgräten**. Das sorgt für ein besonders angenehmes Mundgefühl, einen rundum entspannten Genuss und macht diese Spezialität auch für empfindlichere Genießer und Kinder ideal. Geschmacklich steht der Bratling dem Original in nichts nach – im Gegenteil: Durch die gleichmäßige Struktur der Filets und die perfekte Aufnahme der Marinade erlebt man hier jeden Bissen intensiv und ausgewogen.

Tradition trifft auf Handarbeit: Herstellung mit Liebe zum Detail

Die Heringe für unsere Bratlinge stammen aus nachhaltigem Fischfang und werden mit Sorgfalt ausgewählt. In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel erfolgt die Verarbeitung in echter Manufakturarbeit: Die Fische werden filetiert, mehliert, goldbraun gebraten und anschließend **in die hauseigene süß-saure Marinade nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen eingelegt**. Diese Marinade überzeugt durch eine harmonische Balance aus feinem Brantweinessig, leichter Süße, Senfkörnern, Lorbeer, Zwiebeln und einer wohl dosierten Würzung. Das Ergebnis ist ein Produkt, das nicht nur geschmacklich, sondern auch in der Textur höchsten Ansprüchen genügt.

Genuss mit Mehrwert: Nährstoffreich und grätenfrei

Die **hausgemachten Bratlinge** sind nicht nur köstlich, sondern auch **eine wertvolle Quelle für hochwertige Proteine, Omega-3-Fettsäuren und wichtige Spurenelemente**. Damit leisten sie einen gesunden Beitrag zur ausgewogenen Ernährung – ohne künstliche Zusätze, dafür mit natürlichen Aromen und ehrlichem Handwerk. Sie sind die perfekte Wahl für Fischfreunde, die Wert auf Qualität, Bekömmlichkeit und Sicherheit legen – **auch für Menschen, die empfindlich auf Gräten reagieren**.

Vielseitigkeit auf dem Teller – immer ein Genuss

Ob als klassische Fischmahlzeit, feiner Snack oder kreativer Bestandteil eines Buffets – die **Bratlinge** lassen sich vielseitig einsetzen:

- **Traditionell serviert** mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
- **Modern interpretiert** auf Roggenbrot mit Senfcreme, Rote-Bete-Sprossen und Kapernäpfeln
- **Als Fischbrötchen** mit Krautsalat und Zwiebelringen – ideal für unterwegs
- **Auf dem Buffet** angerichtet mit Eiersalat, Dillzweigen und eingelegtem Gemüse

Tip: Die Bratlinge schmecken besonders gut leicht gekühlt oder zimmerwarm – so entfaltet sich das feine Aroma der Marinade am besten.

Als Getränkebegleitung empfehlen sich ein **fruchtiger Riesling**, ein **nordisches Kellerbier** oder eine **selbstgemachte Zitronen-Minz-Schorle**.

Frisch aus Greetsiel – direkt zu Ihnen nach Hause

Dank der exklusiven Herstellung durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und die bewährte Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** erhalten Sie mit den **hausgemachten Bratlingen** ein Feinkostprodukt mit Herkunft, Charakter und Qualität. Über **GreetFish** können Sie sich dieses Stück norddeutscher Esskultur direkt nach Hause holen – frisch, sicher und bequem.

Fazit: Der Klassiker, neu gedacht – für echten Genuss ohne Gräte

Die **hausgemachten Bratlinge** sind der perfekte Bratheringsersatz für alle, die auf Gräten verzichten, aber nicht auf Geschmack. Sie vereinen **Greetsieler Rezeptur mit modernem Komfort** und bieten Fischgenuss auf höchstem Niveau – zart, würzig, ausgewogen und ohne Kompromisse.

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Täglich frisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH , nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen , exklusiv erhältlich über GreetFish – das sind Bratlinge, wie sie sein sollten: **ehrlich, bekömmlich, unverwechselbar.**

Jetzt probieren – und norddeutschen Geschmack ohne Gräte erleben.

[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, Saurungsmittel: E330, Dextrose, künstl. Süßungsmittel, natürlicher Farbstoff

Zusatztliche Informationen

Herkunftsort

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

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