Greetsieler Bratrollmöpse hausgemacht

Bratrollmöpse hausgemacht – Knusprig gebraten, raffiniert gefüllt und süß-sauer eingelegt, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ein Klassiker der norddeutschen Küche erfindet sich neu: Die **hausgemachten Bratrollmöpse** bringen den herzhaften Geschmack von Hering, mit frischen Zwiebeln gefüllt und die süß-saure Raffinesse einer traditionellen Marinade in einzigartiger Balance zusammen. Nach Hausrezept werden diese Spezialitäten täglich frisch in Greetsiel von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** hergestellt und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** deutschlandweit vertrieben. Jeder Bratrollmops ist handgefertigt – für echten Genuss mit Herkunft und Charakter.

Die Kombination aus Tradition und Handwerkskunst

Unsere **Bratrollmöpse** bestehen aus sorgfältig ausgewählten Heringsfilets, die **von Hand gewürzt und mit frischen Zwiebeln gefüllt werden** – das ist der Ursprung ihres aromatischen Kerns. Die Rolle wird anschließend mehliert und **knusprig in Pflanzenöl gebraten**. Dieses Braten bringt nicht nur eine herrlich goldene Farbe, sondern auch eine intensive Aromabildung mit sich – und verleiht den Bratrollmöpsen ihre charakteristische Textur: außen knusprig, innen saftig.

Der Clou ist das Zusammenspiel von **gebratener Fischhaut und heiß gebratenen Zwiebeln**, das eine warme Würze entwickelt, die in Kombination mit der süß-sauren Marinade ein ganz neues Geschmackserlebnis bietet.

Die Marinade – nach Familienrezept mit perfekter Balance

Nach dem Abkühlen werden die Bratrollmöpse in die hausgemachte, fein abgestimmte Marinade gelegt – hergestellt nach der Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**. Diese besteht aus **mildem Essig, etwas Zucker, Senfkörnern, Zwiebeln, Lorbeer und Piment**. Die Marinade ist so ausbalanciert, dass sie nicht dominiert, sondern den gebratenen Fisch geschmacklich unterstützt, die Zwiebeln durchzieht und gleichzeitig Frische und Tiefe ins Gericht bringt.

Durch das Einlegen verbinden sich Brataromen, Zwiebelwürze und die Säurekomponenten zu einem kraftvollen, dennoch fein abgestimmten Gesamtbild. Jeder Biss liefert ein vielschichtiges Geschmackserlebnis – zwischen dezentem Rauch, Süße, Würze und Frische.

Ein Produkt mit Substanz – und Stil

Die **Bratrollmöpse** überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern auch in Bezug auf Qualität und Verarbeitung. Die Filets stammen aus nachhaltigem Fang, werden frisch filetiert und mit handwerklichem Können in Greetsiel weiterverarbeitet – ein echter Beitrag zur Erhaltung norddeutscher Küchentradition. Durch die tagesfrische Herstellung bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** erhalten Sie ein Produkt, das auch anspruchsvolle Gaumen begeistert.

Serviervorschläge: Vielseitig und eindrucksvoll

Ob kalt als Teil einer Fischplatte, lauwarm als Hauptgericht oder raffiniert angerichtet als Vorspeise – die **Bratrollmöpse** lassen sich vielfältig einsetzen:

- **Als klassische Hauptspeise** mit Bratkartoffeln, Gurkensalat oder Roter Bete
- **Rustikal auf Brot** mit Zwiebelringen und einem Klecks Remoulade
- **In dekorativen Gläsern** als feiner Buffetbeitrag mit eingelegten Zwiebeln und Dill
- **Als kalter Snack** mit Senfdip und Salatkräutern

Getränketipp: Ein kühles Kellerbier, ein herber Riesling oder ein norddeutscher Korn mit Kümmel harmonieren besonders gut mit den süß-sauren Aromen.

Fazit: Norddeutsche Raffinesse auf höchstem Niveau

Die **hausgemachten Bratrollmöpse** sind eine Delikatesse für Kenner und Genießer, die sich nicht mit Konventionen zufriedengeben. Mit fein abgestimmter Würze, handwerklicher Zubereitung und einer einzigartigen Kombination aus gebratenem Fisch und Zwiebeln heben sie sich von klassischen Rollmöpsen ab – durch Textur, Aroma und Präsentation.

Täglich frisch hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach traditionellem Rezept exklusiv erhältlich über GreetFish – das sind GreetFish Rollmöpse, wie sie sein sollen: **saftig, würzig, meisterhaft.**

Entdecken Sie den neuen Klassiker – ein Stück Nordsee für Ihren Teller.

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454261343
Finanzamt: Emden

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	5 g
davon Zucker	13 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, Gewürz-Gurke, Paniermehl, 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

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel
IdNr. 158/260/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden