Greetsieler Rollmöpse hausgemacht

Rollmöpse hausgemacht – Zarte Bismarckfilets auf Gewürzgurke gerollt, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn norddeutsche Handwerkskunst auf fein abgestimmten Geschmack trifft, entsteht eine Delikatesse mit Tradition, die bis heute nichts von ihrer kulinarischen Faszination verloren hat: die **hausgemachten Rollmöpse** – sorgfältig von Hand gerollt, mit hochwertigem Fisch, feinsten Gewürzen und knackiger Gurke, nach überliefertem Familienrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**. In der Manufaktur der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel tagesfrisch zubereitet und exklusiv über **GreetFish** deutschlandweit vertrieben, stehen diese Rollmöpse für authentischen Genuss, kompromisslose Qualität und eine maritime Delikatesse, wie sie sein sollte.

Der Klassiker neu interpretiert – auf Gewürzgurke gerollt

Im Mittelpunkt dieser feinen Spezialität steht ein zartes, mild-säuerlich eingelegtes **Bismarckfilet**, das sich geschmeidig um eine saftige **Gewürzgurke** legt. Verfeinert mit **ausgewählten Gewürzen** und einem Hauch **Pfeffer**, ergibt sich ein harmonisches Zusammenspiel aus Säure, Würze und Frische. Die Gurke bleibt knackig, der Fisch aromatisch – und die Kombination entfaltet bei jedem Bissen eine angenehm belebende Balance aus milder Säure und würziger Tiefe.

Im Unterschied zu industriell gefertigten Varianten werden unsere Rollmöpse **von Hand gerollt und gewürzt**, wobei jedes Detail mit Bedacht abgestimmt wird. Das Ergebnis: Ein fein ausbalancierter Geschmack, der in seiner Einfachheit überzeugt und zugleich anspruchsvolle Genießer begeistert.

Herstellung mit Herkunft – Tradition trifft Frische

Die Rollmöpse werden ausschließlich nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** produziert. Das bedeutet: keine Konservierungsstoffe, keine industriellen Zusätze – sondern **echte Handarbeit, frische Zutaten und jahrzehntelanges Know-how**. In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** erfolgt die Verarbeitung tagesfrisch und in kleinen Chargen – für ein Produkt, das nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Sorgfalt und Authentizität besticht.

Besonderes Augenmerk legen wir auf die Qualität der Rohware: Die Heringe stammen aus **nachhaltigem Fang**, werden sofort nach dem Eintreffen filetiert, gereinigt und eingelegt. Auch die verwendeten Gewürzgurken werden sorgfältig ausgewählt, damit sie Biss, Aroma und Frische mitbringen – das ist der Grundstein für die besondere Textur und den unverwechselbaren Charakter unserer Rollmöpse.

Vielseitig genießen – von klassisch bis kreativ

Unsere **hausgemachten Rollmöpse** sind nicht nur pur ein Hochgenuss, sondern lassen sich auf viele Arten servieren:

- **Als klassische Vorspeise** mit Schwarzbrot, Rote-Bete-Salat und einem Spritzer Zitrone
- **Auf dem Buffet**, dekorativ angerichtet mit Eiern, Remoulade, Kräutern und kleinen Spießen
- **Im Fischbrötchen**, mit Zwiebelringen, Gurkenscheiben und einem Hauch Senf
- **Als feiner Snack** zwischendurch – pur aus dem Glas oder mit einem knackigen Blattsalat

Tipp: Rollmöpse schmecken besonders gut gut gekühlt – idealerweise ein paar Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, um die Aromen vollständig zur Entfaltung zu bringen.

Getränkeempfehlung: Ein frischer, trockener Weißwein (z. B. Silvaner oder Riesling), ein nordisches Pils oder ein klassischer Korn mit Kümmel runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Fazit: Der perfekte Rollmops – handgemacht, frisch, voller Geschmack

Die **hausgemachten Rollmöpse** stehen für echten norddeutschen Fischgenuss: **zarte Bismarckfilets, gerollt auf aromatischer Gewürzgurke**, eingelegt in einer fein abgestimmten Marinade, mit Sorgfalt und Erfahrung von Hand gefertigt. Ob als traditioneller Klassiker, als feine Vorspeise oder als Teil eines hochwertigen Buffets – diese Delikatesse überzeugt durch ihre Authentizität, Frische und Vielseitigkeit.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, **nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, **exklusiv erhältlich über GreetFish** – das sind Rollmöpse, wie sie sein müssen: **ehrlich, aromatisch, norddeutsch.**

Jetzt probieren – und den unverwechselbaren Geschmack traditioneller Fischmanufaktur entdecken.

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

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	727 kj
Brennwert in kcal	175 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	17 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11 g
Salz	3,7 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

500g-Schale: Heringfilets 40%
1500g-Eimer: Heringfilets 50%
Heringfilets,,Trinkwasser, Brantweinessig, Salz, künstliche Süßungsmittel: Saccharin, Koriander, SENFMEHL, Dill, WEIZENMEHL, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Speisesalz, WEIZENPANIERMEHL (mit Hefe),Gewürze (mit SELLERIE), Würze, VOLLEIPULVER, Zwiebeln, Säuerungsmittel: Citronensäure, Dextrose, pflanzliches Öl, Gurken (Branntweinessig, Salz, Aromen, Senfkörner, Süßstoff Saccharin, Gewürzextrakt)

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