

Greetsieler Zwiebel Matjesfilets

Zwiebel-Matjesfilets – norddeutsche Tradition neu gedacht, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Der Geschmack Norddeutschlands in seiner ehrlichsten Form: Mit den **Zwiebel-Matjesfilets** erleben Sie eine der klassischsten Varianten des beliebten Heringsfilets in meisterhafter Qualität – hergestellt **nach dem überlieferten Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch verarbeitet in Greetsiel von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und deutschlandweit erhältlich im Online-Shop **GreetFish**.

Diese Matjesfilets sind weit mehr als nur Fisch mit Zwiebeln – sie sind eine Hommage an die traditionelle norddeutsche Genusskultur und ein Paradebeispiel für Handwerkskunst, die man schmeckt.

Echter Matjes – frisch, zart, von Natur aus delikat

Unsere **Edlen Matjesfilets** stammen aus jungen, besonders fettreichen Heringen, die nur wenige Wochen im Jahr gefangen werden – dann nämlich, wenn ihr Fleisch besonders zart und ihr Fettgehalt ideal ist. Nach norddeutscher Tradition werden sie mild gesalzen, sorgfältig gereift und im Anschluss **vollständig von Haut und Gräten befreit**. So entsteht ein Filet, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch durch seine **zarte, buttrige Textur** begeistert.

Das Geheimnis liegt in der Zwiebelmarinade

Was den **Greetsieler Zwiebel-Matjes** so besonders macht, ist die Marinade: fein abgestimmt, hausgemacht und **ausschließlich nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen**. Die Basis bildet ein milder Aufguss auf Wasserbasis – bewusst **ohne Rapsöl** –, der durch seine Leichtigkeit den Fischgeschmack nicht überdeckt, sondern elegant unterstützt.

Frisch gewürfelte Zwiebeln, eine **dezente Süße**, ein Hauch von **weißer Pfefferwürze** und der feine Geschmack des **gereiften Matjes** verschmelzen hier zu einer aromatischen Komposition, die durch ihre Balance überzeugt. Die gelbliche Färbung der Variante „Klar“ ist übrigens ein natürlicher Effekt der verwendeten Gewürze und ein Beweis für den Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe.

Handarbeit mit Herkunft – von Menschen, die Fisch verstehen

In der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel wird jeder Arbeitsschritt **in echter Manufakturqualität** durchgeführt – vom Filetieren bis zum Marinieren. Das Traditionswissen von **Fisch-Feinkost Klaassen** trifft hier auf modernes Qualitätsmanagement und kurze Lieferwege: So können die Filets **tagesfrisch produziert** und innerhalb kürzester Zeit über **GreetFish** direkt zu Ihnen nach Hause geliefert werden.

So servieren Sie Zwiebel-Matjesfilets wie ein Nordlicht

Ob pur oder raffiniert – die Zwiebel-Matjesfilets lassen sich vielseitig genießen:

- **Klassisch auf Schwarzbrot** mit frischen roten Zwiebeln und einem Hauch Butter
- **Als Bestandteil einer Fischplatte** mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Sahnemeerrettich
- **Mit Kartoffelpüree und Rahmspinat** für eine moderne Interpretation der Hausmannskost
- **Im Heringssalat**, fein gewürfelt mit Apfel, Gewürzgurke und Dill
- **Im Fischbrötchen**, mit Remoulade, Salatblatt und frischen Kräutern

Tipp für die festliche Tafel: Servieren Sie die Filets auf kleinen Canapés mit Crème fraîche, Dill und einem Tupfer Preiselbeergelee – eine geschmackvolle Überraschung für Ihre Gäste!

Getränkeempfehlung: Ein halbtrockener Weißwein (z. B. ein Silvaner oder Riesling), ein herbes Pils oder ein traditioneller Korn runden den Geschmack ideal ab.

Fazit: Der Greetsieler Zwiebel-Matjes – so schmeckt norddeutsche Authentizität

Die **Zwiebel-Matjesfilets** verbinden das Beste aus zwei Welten: die pure, zarte Qualität fein gereifter Matjesfilets mit der aromatischen Frische von Zwiebeln – schlicht, ehrlich und köstlich. Die Kombination aus hochwertiger Rohware, traditioneller Rezeptur und täglicher Frische macht dieses Produkt **zu einem echten Klassiker**, der in keiner norddeutschen Küche fehlen darf.

GreetFish GmbH
ID-Nr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH , nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen , exklusiv erhältlich bei GreetFish – für alle, die auf der Suche nach echter Handwerksqualität und authentischem Geschmack sind.

Jetzt bestellen und entdecken, warum Zwiebel-Matjes aus Ostfriesland seit Generationen begeistern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 40%

2250g Eimer: Matjesfilets 60%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Soft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl , pflanz. Öl, Salz,Zwiebeln, Wasser, künstl. Süßstoffe, Branntweinessig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter

Varianten Klar:

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 40%

2250g Eimer: Matjesfilets 60%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Soft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202, pflanz. Öl, Salz,Zwiebeln, Wasser, künstl. Süßstoffe, Branntweinessig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter
GreetFish GmbH
IDNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE434120134
Finanzamt: Emden

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden