

Salzheringe mit Kopf Vollheringe

Salzhering mit Kopf – Vollhering (ca. 180 g/Stück), traditionell gereift mit Milch oder Rogen, naturbelassen und unverwechselbar im Geschmack, hergestellt nach nordischer Handwerkskunst, exklusiv über GreetFish erhältlich

Tauchen Sie ein in die unverfälschte Welt der nordischen Fischtradition mit dem **Salzhering mit Kopf – Vollhering**, einem echten Klassiker der Meeresküche. Jeder Fisch ist ein Stück lebendige Geschichte: **traditionell gesalzen, naturbelassen mit Milch oder Rogen**, und von Kennern seit Generationen geschätzt. Was einst auf norddeutschen Märkten und holländischen Heringskuttern als haltbare Fischkost begann, gilt heute unter Feinschmeckern als geschmacklicher Hochgenuss – pur, in der modernen Küche oder klassisch zubereitet. Über **GreetFish** erhalten Sie diese Spezialität in bester Qualität, vakuumiert oder optional im Eimer mit Salzlake.

Tradition trifft Geschmack – der Vollhering in seiner ursprünglichsten Form

Die **runden Salzheringe mit Kopf**, auch **Vollheringe** genannt, zeichnen sich durch ihre besonders schonende Reifung in Salz aus. Im Gegensatz zu Filetware bleibt hier der Fisch im Ganzen – mit Haut, Gräten und dem vollen Innenleben: **Milch bei männlichen oder Rogen bei weiblichen Tieren**. Diese natürlichen Bestandteile geben dem Fisch nicht nur ein besonders **buttrig-mildes Aroma**, sondern auch eine **zarte, cremige Textur**, die sich nach dem richtigen Einweichen voll entfaltet.

Zubereitung: Entsalzen für ein optimales Geschmackserlebnis

Vor dem Genuss müssen die Heringe **gründlich gewässert werden**, um den intensiven Salzgeschmack zu mildern. Je nach gewünschter Stärke und Wassermenge empfehlen wir eine **Einweichzeit von 12 bis 24 Stunden** in klarem, kaltem Wasser (gegebenenfalls mehrfach wechseln). Dieser Schritt ist essenziell, um die **volle Aromatik** und die **fein-ölige Textur** zu entfalten – typisch für Heringe mit natürlicher enzymatischer Reifung.

Hinweis zur Eimerware: Die Fische im Eimer befinden sich in einer leicht trüben, gelblich werdenden Lake. Das ist kein Qualitätsmangel, sondern das natürliche Ergebnis des **Reifeprozesses durch Bauchspeicheldrüsenenzyme**, die dem Fisch seine unvergleichlich zarte Konsistenz verleihen – ein Merkmal traditioneller Salzhering-Herstellung.

Küchenklassiker & kreative Küche – Salzhering neu gedacht

Die Vielseitigkeit dieses Produkts kennt kaum Grenzen:

- **Klassisch als Hausfrauenhering** mit Sahne, Apfel, Zwiebel und Gurke
- **In Essig eingelegt** als Grundlage für selbstgemachte Rollmöpfe
- **Als Brathering**, nach dem Einweichen gebraten und in Marinade eingelegt
- **Für Heringssalat**, mit Roter Bete, Kartoffeln, Mayonnaise oder Joghurt
- **Fein filetiert als Sushi-Zutat** oder als aromatischer Kontrast in Fischpasteten
- **Auf dem Butterbrot** mit Zwiebeln und Schnittlauch – schlicht, aber unvergesslich

Der enthaltene **Rogen oder die Milch** geben jeder Zubereitung eine **dezente Cremigkeit** und sorgen für ein **luxuriöses Mundgefühl**, das viele Feinschmecker besonders schätzen.

Verpackungseinheiten & Lieferung

- **Einzelfisch (ca. 180 g):** vakuumiert für maximale Frische – ideal für Einzelportionen oder gezielten Einsatz
- **Eimerware (2000 g und mehr):** mehrere Fische in Salzlake, ideal für Familien, Gastronomie oder Vorrat

Tipp: Bei längerer Lagerung Eimer kühl und dunkel stellen – der Reifeprozess läuft weiter und verstärkt das Aroma

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Fazit: Salzhering mit Kopf – ein Stück echter Seemannstradition für zu Hause

Die **Salzheringe mit Kopf** sind mehr als nur eine Fischkonserve – sie sind ein kulinarisches Denkmal. **Unverfälscht, kräftig, aber bei richtiger Zubereitung mild und aromatisch**, bieten sie ein authentisches Geschmackserlebnis für alle, die echte Fischspezialitäten zu schätzen wissen.

Ob Sie ein **rustikales Abendbrot**, ein **klassisches Heringsgericht** oder **neue kulinarische Wege** suchen – mit diesen Vollheringen holen Sie sich die **Salzigkeit des Meeres**, die **Kunst nordischer Fischveredelung** und ein **Stück Esskultur** direkt nach Hause.

Exklusiv erhältlich über GreetFish – Ihre Adresse für echte Fischmanufaktur und regionale Spezialitäten. Jetzt bestellen und traditionell genießen!

Im Eimer sind die Fische in einer Lake eingelegt, die sich nach kurzer Zeit eintrübt und gelblich wird. Die Fische enthalten die Enzyme der Bauchspeicheldrüse und verleihen dem Fisch die milde und buttrige Konsistenz. Das ist völlig normal und mindert die Qualität nicht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,09 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	16,5 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Hering, Salz, Wasser

Zusätzliche Informationen

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FA027 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Herkunftsart

Inverkehrbringer

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