

Heringstaler hausgemacht

Heringstaler hausgemacht – Saftige Mini-Frikadellen aus Hering, in Hausfrauenmarinade, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ob als rustikaler Snack, feine Vorspeise oder maritimer Begleiter auf dem Buffet – die **hausgemachten Heringstaler** sind ein echtes Highlight der norddeutschen Feinkostküche. Sorgfältig zubereitet nach der traditionellen Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, frisch produziert in der Manufaktur der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und deutschlandweit über **GreetFish** erhältlich, vereinen diese kleinen Fischfrikadellen alles, was ein echter Klassiker braucht: Handarbeit, Geschmackstiefe und eine unverkennbare hausgemachte Note.

Der Charakter des Nordens in Frikadellenform

Die **Heringstaler** sind kleine, handgeformte **Fischfrikadellen aus hochwertigem Hering**, fein gewolft und mit aromatischen Gewürzen herzhaft abgeschmeckt. Durch ihre kompakte Größe und die saftige Konsistenz eignen sie sich perfekt für den kleinen Hunger, für Fischplatten, Buffets oder auch als raffinierter Partysnack.

Was sie so besonders macht: Nach dem Braten werden die Heringstaler in einen **würzigen Sud nach Hausfrauenart** eingelegt – eine fein abgeschmeckte Essigmarinade mit Zwiebeln, Lorbeer und Gewürzen, die den Frikadellen ein angenehm säuerliches Aroma verleiht und sie gleichzeitig wunderbar saftig hält. Dieser Schritt verleiht den Taler ihren unverwechselbaren Geschmack: **herzhaft, leicht pikant, mit einer zarten Säurenote** und vollem Fischaroma.

Handarbeit trifft Hausrezept – Qualität mit Herkunft

Die Herstellung erfolgt mit höchster Sorgfalt in der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**. Dabei werden nur ausgewählte Zutaten verarbeitet: **frischer Hering aus nachhaltigem Fang**, feine Zwiebeln, Senf, Eier und traditionelle Gewürze. Die Rezeptur stammt exklusiv von **Fisch-Feinkost Klaassen** – einer norddeutschen Traditionsadresse für Fischdelikatessen mit Charakter.

Jeder Heringstaler wird **von Hand geformt und goldbraun gebraten**, um eine aromatische Oberfläche und einen saftigen Kern zu garantieren. Anschließend werden die fertigen Taler in die **hausgemachte Marinade eingelegt**, damit sie ihr volles Aroma entfalten können – und das ganz ohne künstliche Zusätze.

Vielseitig servierbar – für Buffet, Snack oder Abendbrot

Die **hausgemachten Heringstaler** sind unglaublich vielseitig:

- **Als Snack zwischendurch**, kalt oder lauwarm, mit einem Klecks Remoulade
- **Auf frischem Brot**, z. B. Roggen- oder Schwarzbrot mit Rote-Bete-Salat
- **Als Fingerfood** auf Spießeln mit Silberzwiebeln und Gewürzgurken
- **Beim Herrenabend** mit Bier und eingelegtem Gemüse
- **Auf dem Buffet**, zusammen mit Matjessalat, Rollmöpsen und Bratlingen

Auch als **Beilage zu Bratkartoffeln, Salat oder Kartoffelpüree** machen die Heringstaler eine hervorragende Figur.

Tipp: Vor dem Servieren kurz auf Zimmertemperatur bringen oder leicht anwärmen – das hebt die Aromen optimal hervor.

Feinkost, die begeistert – aus Greetsiel frisch zu Ihnen

Dank der Kombination aus **tagesfrischer Produktion durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, der traditionellen Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und dem Direktvertrieb über **GreetFish**, erhalten Sie mit den Heringstalern ein Produkt, das mit jedem Bissen überzeugt: **ehrlich, bodenständig und absolut norddeutsch**. Die sorgfältige Herstellung, die Liebe zum Detail und der Respekt vor der Fischkultur machen diesen Snack zu einem kulinarischen Botschafter des Nordens.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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
Senf	Ja

Zutaten

Hering, Weizenmehl, Ei, Kartoffelflocken, Pfeffer, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, pflanz. Öl, Salz, Wasser, Zwiebeln, Zucker, Branntweinessig, natürlicher Farbstoff

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

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