

# Kochfischgewürz 60g

## Kochfischgewürz – Fein abgestimmt für aromatische Fischsude und klare Fischgerichte

Unser **Kochfischgewürz** ist eine **sorgfältig zusammengestellte Gewürzmischung**, die speziell für das **Garen von Fisch in Wasser, Wein oder Brühe** entwickelt wurde. Es verleiht dem Kochsud ein **feines, ausgewogenes Aroma** und unterstützt den natürlichen Geschmack des Fisches, ohne ihn zu überdecken.

Ideal geeignet für **pochierten Fisch, Fischsuppen, Fischfond oder klare Fischgerichte**, sorgt dieses Gewürz für eine **aromatische Basis**, auf der sich vielfältige Fischkreationen aufbauen lassen.

---

### Eigenschaften unseres Kochfischgewürzes:

- ✓ Fein abgestimmte Mischung aus Kräutern & Gewürzen
  - ✓ Enthält u.a. Lorbeer, Pfefferkörner, Senfsaat, Dill, Sellerie, Petersilie & Zwiebel
  - ✓ Ideal für Fischsude, Brühen, Fonds & pochierten Fisch
  - ✓ Ohne künstliche Zusatzstoffe – 100 % natürliche Zutaten
  - ✓ Schnell & einfach anwendbar
- 

### Anwendungsempfehlung:

**1–2 EL Kochfischgewürz** auf 1 Liter Kochflüssigkeit (z.B. Wasser mit einem Schuss Weißwein oder Gemüsebrühe). Kurz aufkochen, leicht salzen und den Fisch darin **bei mittlerer Hitze garziehen lassen** – nicht sprudelnd kochen!

---

### Tipp:

Perfekt für die Zubereitung von:

**Seelachs, Kabeljau, Forelle, Zander, Scholle**  
**Klassischem Fischsud oder Fischfond als Basis für Suppen & Saucen**  
**Diät- und Schonkostgerichten mit schonend gegartem Fisch**

---

**Für feinen Fischgenuss mit aromatischer Tiefe – unser Kochfischgewürz macht den Unterschied!**

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	380 kj
Brennwert in kcal	1585 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	27 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,1 g
Natrium	0 g

**Allergene**

Sellerie	Ja
----------	----

**Inverkehrbringer**

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