

Matjeshappen 750g ideal für Ihre Kreationen / Matjesbruch

Matjesbruch 750 g – Kreative Küche mit bestem Matjes, nach Rezept von Fisch-Feinkost Klassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ob für klassische Hausmannskost, moderne Bowls oder kreative Häppchen – mit unserem **Matjesbruch** erhalten Sie eine hochwertige, flexible Basiszutat für unzählige Genussmomente. Und das zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Unterschied zu herkömmlicher „Bruchware“: Sie erhalten **unterschiedlich große, einwandfreie Stücke** des gleichen Matjesfilets, das wir auch für unsere Premium-Produkte verwenden – **zart gereift, von bester Qualität, mit vollem Geschmack**.

Die Herstellung erfolgt **nach traditionellem Rezept von Fisch-Feinkost Klassen**, in echter Handarbeit tagesfrisch verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – mit exklusivem Vertrieb über **GreetFish**. Dieses Produkt ist die ideale Lösung für alle, die gerne selbst kreativ werden und dabei keine Kompromisse bei Qualität und Geschmack eingehen wollen.

Matjes: Feinster Fisch mit nordischer Seele

Matjes ist nicht irgendein Hering – er ist das Ergebnis einer jahrhundertealten Veredelungskunst. Nur junge Heringe mit hohem Fettanteil werden für die Herstellung ausgewählt. Durch die milde Salzreifung mit natürlichen Enzymen entsteht ein **buttrig-zartes Filet**, das sich durch seine milde Würze, feine Textur und hohe Bekömmlichkeit auszeichnet. Die Filetstücke im Matjesbruch stammen aus exakt dieser Edelfiletproduktion – nur eben **nicht in ganzen Filets, sondern als große, gut verwendbare Segmente**.

Was macht unseren Matjesbruch so besonders?

- **Gleiche Qualität wie Edler Matjes:** Kein Industriebruch, sondern hochwertige Stücke aus der Filetverarbeitung
- **Tagesfrisch hergestellt:** In Greetsiel durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** nach dem traditionellen Verfahren von **Fisch-Feinkost Klassen**
- ****Exklusiv erhältlich über GreetFish**, direkt vom Hersteller zu Ihnen nach Hause
- **Ohne Zusatzstoffe:** Nur Salz, Zeit und Handwerk – das ist echte Feinkost
- **Reich an Omega-3, Vitamin D & hochwertigem Protein**

Hier ein einfaches **Rezept** für Matjesbraten (Matjesbruch), traditionell mit norddeutschem Charme:

Zutaten (5 Portionen)

- 750 g Matjesfilets (frisch oder abgepackt)
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel (z. B. braune Kräuteräpfel oder Elstar)
- 250 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 EL Zucker
- 1 EL Rosinen (optional)
- Salz, Pfeffer
- Frischer Dill oder Petersilie zum Garnieren
- Optional: 1 TL Senf, 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Matjes vorbereiten: Falls nötig, Matjes abtropfen lassen und grob zerteilen oder in Stücke schneiden. Wenn die Matjesstücke sehr salzig sind, kurz in Wasser mit wenig Zucker einlegen und abtropfen.
2. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten oder Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig braten.
4. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Optional Rosinen zugeben.
5. Äpfel hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie leicht weich sind.

6. Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen, dann mit Sahne und Milch ablöschen. Unter Rühren ca. 5–7 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Senf sowie Zitronensaft abschmecken.
7. Matjesstücke vorsichtig unter die Sauce heben und nur leicht erwärmen, sodass der Fisch noch saftig bleibt (ca. 2–3 Minuten).
8. Mit frischem Dill oder Petersilie bestreuen und servieren.

Serviervorschläge

- Mit Salzkartoffeln, gebratenen Kartoffelwürfeln oder Rahmreis.
- Dazu ein milder Grüner Veltliner oder ein frisch gezapftes Bier.

Hinweis

- Matjes ist bereits salzig. Schmecke die Sauce vorsichtig ab, bevor du zusätzlich salzt.
- Wenn du eine cremigere Sauce bevorzugst, einfach mehr Sahne verwenden oder etwas Crème fraîche am Ende einrühren.

Serviervorschläge: So setzen Sie Matjesbruch perfekt in Szene

1. Klassisch norddeutsch – auf Schwarzbrot oder Brötchen

Servieren Sie Matjesbruch mit fein geschnittenen roten Zwiebeln, einem Klecks Crème fraîche und frischem Dill auf dunklem Roggenbrot oder rustikalem Brötchen. Eine Zitronenscheibe dazu – fertig ist der norddeutsche Snack-Klassiker!

2. Matjessalat selbst gemacht

Ideal für hausgemachte Salate: Kombinieren Sie Matjesbruch mit Äpfeln, Gewürzgurken, Zwiebeln und einem Joghurt-Sahne-Dressing. Auch mit Roter Bete oder Pellkartoffeln entsteht ein vollwertiger, frischer Salat für Buffet oder Familienessen. Hierfür sollten Sie die unterschiedlich großen Stücke auf etwa eine Größe schneiden.

3. Skandinavisch inspiriert – Bowl mit Matjes, Kartoffeln und Ei

Bauen Sie eine Bowl aus Ofenkartoffeln, Feldsalat, Radieschen, Ei und Matjesbruch – abgerundet mit Senf-Dill-Dressing. Das ist gesunde, kreative Küche mit nordischem Twist.

4. Als raffinierte Vorspeise im Glas serviert

Matjesbruch mit Mango, Roter Bete und Frischkäse in Schichten im kleinen Glas angerichtet – eine feine Idee für Fingerfood oder das festliche Buffet.

5. Warme Varianten: Überraschend lecker

Probieren Sie Matjesbruch z. B. in einer cremigen Pasta mit Lauch, Senf und Weißwein – kurz erhitzt (nicht gekocht), bleibt das Aroma erhalten und bringt eine moderne Note in Ihre Küche.

Gesund & genussvoll: Matjes für bewusste Ernährung

Neben seinem kulinarischen Reichtum punktet Matjes mit hohem Gesundheitswert:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren:** Herzgesund und entzündungshemmend
- **Viel Vitamin D:** Wichtig für Immunsystem, Knochen und Stimmung
- **Proteinreich & nährstoffdicht:** Ideal für eine ausgewogene Ernährung
- **Wenig Kohlenhydrate & Zuckerfrei**

Fazit: Matjesbruch – Beste Qualität, volle Vielfalt, fairer Preis

Mit dem **Matjesbruch 750 g** erhalten Sie **norddeutsche Feinkost in Reinform**, in flexibler Form für Ihre kreativen Küchenideen – ohne dabei auf Qualität zu verzichten. Egal ob klassisch oder modern, als Hauptgericht oder raffinierte Beilage: Dieses Produkt ist die ideale Lösung für alle, die Wert auf Geschmack, Frische und Herkunft legen.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish – für alle, die echten Matjes lieben und kreative Freiheit beim Kochen schätzen.

Jetzt bestellen und nordische Frische in Ihrer Küche neu entdecken!

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Nährwerte

USt-Nr.: DE27541834

Finanzamt: Emden

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

750g Schale = 60 % Matjesfilets

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl

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