

Salzheringe im Eimer ausgenommen und ohne Kopf 1750g

Salzheringe im Eimer – ausgenommen und ohne Kopf (1750 g), traditionell gereift für authentischen Meeresgeschmack, küchenfertig und vielseitig einsetzbar, exklusiv erhältlich über GreetFish

Für alle, die traditionellen Fischgenuss mit Komfort verbinden möchten, sind unsere **Salzheringe ohne Kopf** die perfekte Wahl. Diese **küchenfertigen Klassiker** verbinden die salzig-würzige Tiefe nordischer Meeresfrische mit handwerklicher Reifung und moderner Praktikabilität. Bereits **ausgenommen und enthäutet**, bieten sie vollen Geschmack bei minimalem Aufwand – ideal für ambitionierte Hobbyköche, traditionelle Fischfreunde und kreative Küchenprofis. Die **Salzheringe im Eimer (1750 g)** sind exklusiv über **GreetFish** erhältlich und bringen echten Geschmack des Nordens in Ihre Küche.

Stückgewicht ca. 100-120g

Inhalt ca. 15 Stück

Gesamtgewicht ca. 2800g // Fischeinwaage: min. 1750g

Die Heringe werden im Eimer mit Flüssigkeit geliefert.

Tradition trifft Vorbereitung – einfach und vielseitig

Diese **Salzheringe ohne Kopf** stehen in der besten Tradition norddeutscher Fischverarbeitung: In Salz gereift, bewahren sie nicht nur ihre Haltbarkeit, sondern entwickeln ein besonders intensives, typisches Heringsaroma. Der Unterschied: Sie sind **bereits ausgenommen, entschuppt und kopflos**, sodass Sie sofort mit der Weiterverarbeitung beginnen können – **kein Putzen, kein Filetieren**, kein unnötiger Arbeitsaufwand.

Einweichen – für das perfekte Geschmackserlebnis

Damit sich der volle Geschmack entfaltet, ist das **Wässern vor dem Verzehr obligatorisch**. Je nach gewünschter Intensität empfehlen wir eine **Einweichzeit von 12 bis 24 Stunden** in frischem, kaltem Wasser. Das Wasser kann währenddessen ein- bis zweimal gewechselt werden. Nach dem Entsalzen zeigt sich der Hering **zart im Biss, aromatisch, aber nicht aufdringlich salzig** – die ideale Basis für traditionelle und moderne Gerichte.

Kulinarische Möglichkeiten – von klassisch bis kreativ

Dank ihrer Vielseitigkeit sind die **Salzheringe ohne Kopf** für eine Vielzahl an Rezepten geeignet:

- **Heringssalate** in zahlreichen Varianten (Hausfrauenart, Rote Bete, Sahne-Dill, Apfel-Zwiebel)
- **Selbstgemachte Rollmöpse**, eingerollt mit Gurke, Zwiebel und Pfefferkorn
- **Bratheringe**, leicht mehliert, gebraten und in süß-saurer Marinade eingelegt
- **Fischpfannen** mit Kartoffeln, Zwiebeln, Porree und Dill
- **Herzhaft gefüllte Fischpasteten** oder Quiches
- **Sushi-Interpretationen** mit mariniertem Hering, Algen und Rettich
- **Als kalte Platte**, mit Ei, Gewürzgurke und Brot serviert

Durch ihre kräftige, natürliche Salzigkeit und die strukturierte Textur verleihen sie Gerichten nicht nur Geschmack, sondern auch Charakter.

Qualität & Handwerk – vom Meer auf den Teller

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unsere **Salzheringe im Eimer** stammen aus **nachhaltigem Fang** und werden **traditionell eingesalzen**, ohne Zusatzstoffe oder künstliche Konservierung. Die Reifung erfolgt **in Salzlake**, wodurch der Hering seine **typische buttrige Konsistenz und tiefgründige Würze** erhält. Diese Heringe sind **naturbelassen** – Sie erhalten ein unverfälschtes Produkt, das mit wenigen Handgriffen zum Gaumenschmaus wird.

Hinweis zur Lake im Eimer: Eine leichte Trübung oder Gelbfärbung der Lake ist **ein natürlicher Reifeprozess** und deutet keineswegs auf einen Qualitätsverlust hin. Im Gegenteil: Enzyme aus dem Fisch tragen zur Aromaentwicklung und zarten Konsistenz bei – ein Zeichen echter, unverfälschter Fischreifung.

Fazit: Der Salzhering – nordisch, praktisch, geschmackvoll

Die **Salzheringe ohne Kopf (1750 g im Eimer)** vereinen alles, was einen echten Klassiker der Meeresküche ausmacht: **Tradition, Tiefe, Charakter und moderne Zubereitungsfreundlichkeit**. Ob als Basis für klassische Familienrezepte, moderne Fischküche oder kalte Delikatessen – diese Heringe bringen den **ursprünglichen Geschmack des Meeres** in Ihre Küche.

Exklusiv erhältlich über GreetFish – Ihre Adresse für Fischgenuss mit Herkunft. Jetzt bestellen und norddeutsche Handwerkskunst entdecken – pur, ehrlich und voller Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100

Brennwert kj	582 kj
Brennwert in kcal	139 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	10 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Inverkehrbringer

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