

Scholle Müller-Art

Scholle „Müller Art“ – Der Klassiker für Fischliebhaber

Erleben Sie mit unserer Scholle „Müller Art“ ein kulinarisches Highlight, das jeden Fischfreund begeistert. Die Schollen werden von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** traditionell von Hand zugeschnitten, leicht gesalzen und mehliert – ganz nach norddeutscher Art. Nach dem Erwärmen lässt sich das zarte Fleisch mühelos von der Mittelgräte lösen – ein echter Genussmoment für Zuhause.

Serviert wird die Scholle stilecht mit Krabbenfleisch oder klassisch norddeutsch mit kross gebratenem Speck, Zwiebelwürfeln und frischer Petersilie (z. B. nach Büsumer oder Finkenwerder Art). Für besonders einfache Handhabung wird die Scholle auf einem dekorativen Palmblatt geliefert – einfach auspacken, erwärmen und genießen.

Das zeichnet unsere Scholle „Müller Art“ aus:

- **Traditionelle Zubereitung** – Mehliert & leicht gesalzen, wie aus der Küstenküche
- **Saftiges Fischfleisch** – Lässt sich leicht von der Mittelgräte lösen
- **Servierfertig auf Palmblatt** – Für Mikrowelle oder Ofen geeignet
- **Vielseitig kombinierbar** – Ob klassisch mit Speck oder fein mit Nordseekrabben
- **Perfekt ergänzt** – Mit unseren hausgemachten Remouladen und Kartoffelsalat

Serviervorschläge:

- **Finkenwerder Art:** Mit Speck, Zwiebeln und Petersilie
- **Büsumer Art:** Mit zartem Krabbenfleisch
- **Traditionell:** Mit Bratkartoffeln und Zitronenscheiben
- **Leicht:** Mit Gurken- oder Blattsalat und Remoulade

Zubereitung:

Die Scholle auf dem Palmblatt im **Backofen bei ca. 180°C** oder in der **Mikrowelle bei 600–800 W** für wenige Minuten erwärmen – fertig zum Servieren!

Hersteller & Vertrieb:

- **Produzent:** de Beer Fisch-Feinkost GmbH
- **Exklusiver Vertrieb:** Online-Shop [GreetFish](#)

Fazit:

Unsere Scholle „Müller Art“ bringt den Geschmack der norddeutschen Küste direkt zu Ihnen nach Hause. Traditionell zubereitet, einfach servierfertig und vielseitig kombinierbar – ein echter Fischklassiker für Genießer.

Jetzt exklusiv bei **GreetFish** bestellen und norddeutschen Fischgenuss erleben!

GreetFish GmbH
[Zum Produkt](#)

IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	340 kj
Brennwert in kcal	85 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Fisch	Ja

Zutaten

Scholle, Weizenmehl, Salz, Pfeffer

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

Nordsee, Fangmethode, Schleppnetzfischerei

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden