

Schnippelbohnen Salz-Schneidebohnen

Schnippelbohnen (Salz-Schneidebohnen) nach Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen

Tradition trifft Feinkostkompetenz: Schnippelbohnen aus der Klaassen-Küche

Wenn jahrzehntelange Feinkosttradition auf regionale Rezepturkunst trifft, entsteht ein Produkt, das nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Authentizität überzeugt: Die Schnippelbohnen (Salz-Schneidebohnen) nach Originalrezept von **Fisch Feinkost Klaassen**. Diese klassische Delikatesse wird tagesfrisch in Greetiel von der "**de Beer Fisch-Feinkost GmbH**" hergestellt und exklusiv über den Onlineshop *GreetFish* vertrieben.

Der Ursprung: Bewährte Konservierungskunst mit Geschichte

Das Schneiden und Salzen von Bohnen ist eine bewährte Methode, die in Ostfriesland und anderen Regionen des Nordens seit Generationen geschätzt wird. Ziel war es ursprünglich, die Ernte haltbar zu machen. Doch aus der Not wurde eine Tugend: Die fermentierten Bohnen entwickelten ein einzigartiges Aroma, das heute als unverwechselbarer Bestandteil regionaler Esskultur gilt.

Die Herstellung: Nur nach Klaassen-Rezeptur

Das Geheimnis unserer Schnippelbohnen liegt in der bewussten Einfachheit der Zutaten und der Sorgfalt in der Zubereitung. Nur ausgewählte, frische grüne Bohnen werden per Hand geschnitten und mit feinem Salz in das ideale Verhältnis gebracht. Durch den traditionellen Reifeprozess entsteht die gewünschte leichte Säure, die den typischen Charakter ausmacht.

Die "**de Beer Fisch-Feinkost GmbH**" produziert diese Spezialität nach den strengen Qualitätsvorgaben der Klaassen-Rezeptur - ganz ohne Zusatzstoffe, aber mit 100% Geschmack.

Einzigartiger Geschmack, vielfältige Verwendung

Unsere Schnippelbohnen sind mehr als nur eine Beilage. Sie sind ein Statement für echte Handwerkskunst und ehrliche Küche. Der angenehm würzige, leicht säuerliche Geschmack passt hervorragend zu deftigen Gerichten. Ein paar Inspirationen:

- **Ostfriesischer Schnippelbohnen-Eintopf** mit Kartoffeln, Mettenden und Suppengemüse
- **Schnippelbohnen-Salat** mit fein gehackten roten Zwiebeln, Tomaten, Apfelessig und frischen Kräutern
- **Pfannenbohnen** mit Speck und Zwiebeln, leicht angebraten und mit einem Schuss Sahne verfeinert
- **Vegetarisches Curry** mit Kokosmilch, Currygewürz und Basmatireis

Zubereitungstipp von Klaassen: Wer den markanten Geschmack der Salzbohnen etwas mildern möchte, kann diese vor der Verarbeitung mit kaltem Wasser abspülen oder sie einige Minuten separat in Milch oder Sahne aufkochen lassen. So gewinnen Sie eine feinere Textur und ein rundes Geschmackserlebnis.

Fazit: Regional. Echt. Unverkennbar.

Die Schnippelbohnen nach dem Originalrezept von Fisch Feinkost Klaassen stehen für ehrliche, bodenständige Küche mit Geschichte. In der modernen Produktion der "**de Beer Fisch-Feinkost GmbH**" umgesetzt, entsteht eine Spezialität, die in keiner gut sortierten Feinkostküche fehlen darf. Ob als kulinarische Kindheitserinnerung oder neue Entdeckung: Diese Bohnen begeistern durch Geschmack und Herkunft.

Erleben Sie ein Stück ostfriesischer Tradition – frisch serviert von *GreetFish*.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	90 kj
Brennwert in kcal	20 kcal
Fett	0,08 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,09 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	0,07 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	3,3 g
Natrium	0 g

Inverkehrbringer

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