Meerrettich-Remoulade

Produktinformationen: Meerrettich-Remoulade nach Originalrezept von Klaassen – erhältlich bei GreetFish

Klaassens Meerrettich-Remoulade – Würzige Frische mit feiner Schärfe

Diese hausgemachte Remoulade aus dem Hause **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** ist das Ergebnis jahrzehntelanger Rezepturpflege und kulinarischer Handwerkskunst von Fisch-Feinkost Klaassen. Mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl kreieren wir in Greetsiel eine Sauce, die die **cremige Leichtigkeit einer klassischen Remoulade** mit der belebenden **Schärfe frisch geriebenen Meerrettichs** vereint. Exklusiv über **GreetFish** können Sie diese besondere Delikatesse nun direkt nach Hause holen.

Die Grundlage: Cremig, rund und harmonisch

Unsere Meerrettichremoulade basiert auf einer fein abgestimmten Mischung aus **Mayonnaise, Crème fraîche und einem Hauch Joghurt**, die gemeinsam für eine samtige, ausgewogene Konsistenz sorgen.

Verfeinert wird die Sauce mit:

- **Senf & Zitronensaft** – für eine frische, zitrusartige Würze
- **Fein gewürfelten Essiggurken & Kapern** – für knackige Textur und milde Säure
- **Einer Prise Zucker** – zum harmonischen Ausgleich der Meerrettichschärfe

---

Der Charaktergeber: Frisch geriebener Meerrettich

Das Besondere an unserer Rezeptur ist der **frisch geriebene Meerrettich** – in optimaler Dosierung, um die **typisch pikante Würze** hervorzuheben, ohne zu übertönen. Alternativ verwenden wir auch hochwertigen Glas-Meerrettich aus deutscher Herstellung, wenn saisonal notwendig.

Frische Kräuter – der grüne Touch

Für zusätzliche Frische und aromatische Tiefe sorgen handverlesene Kräuter wie:

- **Dill** – der perfekte Begleiter zu Fisch
- **Schnittlauch** – für feine, zwiebelige Noten
- **Petersilie** – für natürliche Frische und Farbe

Diese Kräuter unterstreichen das Geschmacksprofil und machen unsere Meerrettichremoulade besonders lebendig.

Vielseitig einsetzbar – ein Allrounder aus dem Klaassen-Küchenbuch

Die Meerrettich-Remoulade ist ein echter Allrounder und eignet sich perfekt:

Zu Fischgerichten – ob Räucherlachs, Makrele, Forelle oder klassischer Backfisch
Zu Fleisch & Geflügel – ideal zu Tafelspitz, Roastbeef oder kalten Braten
Als Dip oder Dressing – z. B. für Kartoffelsalat, Ofenkartoffeln oder Gemüsesticks
Auf Sandwiches & Fischbrötchen – besonders lecker auf Lachs-Bagels oder Matjesbrötchen
Auf kalten Platten – ein würziger Gegenpart zu mildem Käse oder Antipasti

---

Fazit – Handgemachter Genuss aus Norddeutschland

Mit dieser **Meerrettichremoulade aus der Feinkostküche** erhalten Sie nicht nur eine köstliche Sauce, sondern ein liebevoll entwickeltes **Originalrezept**, das Tradition, Qualität und Geschmack vereint.

Erleben Sie echte norddeutsche Feinkostkultur – jetzt bestellen über GreetFish.

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

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1840 kj
Brennwert in kcal	462 kcal
Fett	45 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	12,13 g
davon Zucker	8,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1,39 g
Salz	1,52 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Meerrettich (Rapsöl, Citronensäure, Natriummetabisulfat), Gurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin) , Zwiebeln

Inverkehrbringer

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