

Greetsieler Heringstopf

Greetsieler Heringstopf – Nordischer Genuss nach Originalrezept Göteburger Art von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel und exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit dem **Greetsieler Heringstopf** erwartet Sie eine einzigartige Spezialität aus der traditionsreichen norddeutschen Fischküche – inspiriert vom kulinarischen Erbe Skandinaviens, fein abgestimmt auf den Geschmack von heute. Diese Komposition wird ausschließlich nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** zubereitet und von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel täglich frisch und in liebevoller Handarbeit produziert. Exklusiv erhältlich ist dieses hochwertige Produkt über den Online-Shop **GreetFish** – direkt aus Ostfriesland zu Ihnen nach Hause geliefert.

Tradition trifft auf feinste Zutaten

Herzstück des Greetsieler Heringstopfs sind die hauseigenen Bismarckheringe – zarte, von Hand vorbereitete Heringsfilets, die nach einem überlieferten Familienrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** sorgfältig eingelegt werden. Die Heringe reifen in einer fein ausgewogenen Marinade, die dem Fisch seinen charakteristischen Geschmack verleiht: mild-säuerlich, aromatisch, dabei wunderbar zart in der Konsistenz. Selbstverständlich werden die Filets ohne Haut und in mundgerechten Stücken verarbeitet – bereit, pur oder in Kombination genossen zu werden.

Eingebettet ist der Hering in eine cremige Senf-Joghurtsauce, die durch ihre milde Säure, eine angenehme Würze und eine samtige Textur besticht. Die Balance aus frischem Joghurt und würzigem Senf sorgt für eine leichte, aber ausdrucksstarke Geschmacksgrundlage. Diese wird durch knackige Gewürzgurkenscheiben, aromatische Senfgurke, feine Zwiebelwürfel und süßliche Perlzwiebeln perfekt ergänzt. Kapern sorgen für salzige Tiefe, ein Hauch Chili für eine dezente, wärmende Schärfe – ein kulinarisch harmonisches Miteinander, das seinesgleichen sucht.

Feinkost mit Charakter – tagesfrisch und authentisch

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für erstklassige Handwerkskunst, regionale Verantwortung und kompromisslose Frische. Der Greetsieler Heringstopf wird in kleinen Chargen produziert, wobei alle Zutaten sorgfältig verarbeitet und frisch kombiniert werden. Dabei kommt ausschließlich das Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** zum Einsatz – ohne industrielle Abwandlung, ohne Zusatzstoffe, mit echtem Fokus auf Qualität und Geschmack.

Durch die exklusive Vermarktung über **GreetFish** haben Sie die Möglichkeit, diese Delikatesse ganz bequem online zu bestellen – egal, ob für die heimische Tafel, den festlichen Anlass oder als Geschenk für Feinschmecker.

Serviovorschlag: Vielseitig, stilvoll, nordisch

Der **Greetsieler Heringstopf** ist eine kulinarische Allrounder-Delikatesse: Ob als elegante Vorspeise, leichte Hauptmahlzeit oder Beilage – dieser Salat begeistert mit seiner Vielseitigkeit. Besonders fein schmeckt er auf geröstetem Roggenbrot oder zusammen mit frischem Baguette. Auch als Begleitung zu neuen Kartoffeln – heiß oder lauwarm – entfaltet er seine volle Aromatik. Frischer Dill, ein Spritzer Zitrone und ein Hauch Pfeffer bringen zusätzliche Frische und Eleganz auf den Teller.

Für ein nordisch inspiriertes Buffet können Sie den Greetsieler Heringstopf portionsweise in kleinen Gläsern oder Schälchen anrichten und mit Dillkräutern garnieren. Auch als Bestandteil einer Fischplatte mit Matjes, Krabben und Räucherlachs ist er ein echtes Highlight. Ideal dazu: ein gut gekühlter Weißwein mit feiner Säure (z. B. ein Sauvignon Blanc oder Riesling) oder ein mildes, nicht zu hopfiges Bier.

Fazit: Ein Original aus Greetsiel – Geschmack, der bleibt

Mit dem **Greetsieler Heringstopf** holen Sie sich ein echtes Stück nordischer Esskultur nach Hause – liebevoll zubereitet nach der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, täglich frisch produziert von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und bequem über **GreetFish** erhältlich. Diese Spezialität vereint Tradition, Qualität und Geschmack auf höchstem Niveau und bietet eine willkommene Abwechslung für Genießer, die Wert auf handwerklich hergestellte Feinkost legen.

Erleben Sie, wie aus besten Zutaten, überlieferten Rezepturen und moderner Feinkostleidenschaft ein Produkt entsteht, das in Erinnerung bleibt – der **Greetsieler Heringstopf**: ein Klassiker der nordischen Küche, modern interpretiert und mit Liebe gemacht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,8 g
davon Zucker	16,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja

Zutaten

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze) , Zwiebeln, Sahne, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Gewürze, Milch, Creme-Fraiche, Gewürzgurken (Gurken gewürfelt, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, Festigungsmittel Calciumchlorid, Süßungsmittel Saccharin) , Äpfel, Zucker, Senfgurken (Schälgurgen, Zucker, Branntweinessig, Salz, natürliche Aromen, (enthält Senfextrakt), Festigungsmittel: Calciumchlorid, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Citronensäure), Silberzwiebeln (Silberzwiebeln, Branntweinessig, Zucker, Salz, Antioxidierungsmittel: Ascorbinsäure und Natriummetabisulfit, Säuerungsmittel: Citronensäure und Äpfelsäure, natürliches Aroma), rote Zwiebeln, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze) Kapern (Kapern, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz), Roter Pfeffer, Chilischote

Zusätzliche Informationen

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

Inverkehrbringer

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