Hamburger Heringstopf mit Bismarckhering und Matjes

Hamburger Heringstopf – Authentischer Fischgenuss mit Bismarckhering und Matjes, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Mit dem **Hamburger Heringstopf** erwartet Sie ein Feinkostprodukt der besonderen Art – traditionell norddeutsch, kompromisslos in der Qualität und überraschend anders im Geschmack. Zubereitet nach der Originalrezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, wird dieses erlesene Gericht täglich frisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel hergestellt – mit Hingabe, handwerklichem Können und dem Anspruch, echten, unverfälschten Genuss zu liefern. Exklusiv über **GreetFish** erhältlich, bringt dieser Heringstopf die kulinarische Vielfalt des Nordens direkt zu Ihnen nach Hause.

Doppelte Fischfreude: Bismarckhering trifft Matjes

Im Mittelpunkt dieser delikaten Komposition stehen zwei fein aufeinander abgestimmte Fischsorten: der klassische, mild-sauer eingelegte Bismarckhering und der zart gereifte Matjes. Während der Bismarckhering durch seine ausgewogene Säurestruktur und festere Textur überzeugt, bringt der Matjes mit seiner buttrig-weichen Konsistenz eine angenehme Milde in das Gesamtbild. Beide werden von Hand vorbereitet, in mundgerechte Stücke geschnitten und bilden das geschmackliche Fundament dieses charakterstarken Salats.

Vielfalt, die man schmeckt: Frische Zutaten in ihrer reinsten Form

Im **Hamburger Heringstopf** kommen nur ausgewählte, frische Zutaten zum Einsatz – und das ganz bewusst **ohne Joghurt- oder Mayonnaisedressing**. Diese klare Entscheidung unterstreicht den natürlichen Geschmack jedes einzelnen Bestandteils und verleiht dem Gericht eine ganz besondere Leichtigkeit. Statt Cremigkeit überzeugt hier die reine Aromenvielfalt:

- **Rote Bete** bringt eine erdige Süße und intensive Farbe,
- **Sellerie** sorgt für frische Würze und knackige Struktur,
- **Gurken** steuern angenehme Säure und Biss bei,
- **Äpfel** fügen eine fruchtige Frische hinzu,
- **Zwiebeln** geben Tiefe und leichte Schärfe,
- und **Preiselbeeren** setzen feine, süß-säuerliche Akzente, die den maritimen Grundton harmonisch abrunden.

Das Zusammenspiel dieser Zutaten ist so abgestimmt, dass sie sich nicht gegenseitig überlagern, sondern gemeinsam ein vielschichtiges Geschmackserlebnis bilden – intensiv, natürlich, unverfälscht.

Feinkosthandwerk mit Verantwortung

Die Herstellung des **Hamburger Heringstopfs** erfolgt in traditioneller Handarbeit durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, einem Greetsieler Familienbetrieb mit ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein. Die Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** wird dabei originalgetreu umgesetzt – mit hochwertigen Rohstoffen, ohne künstliche Zusätze und stets mit dem Anspruch, den Fischgeschmack in seiner besten Form zu bewahren.

Durch den exklusiven Vertrieb über **GreetFish** ist sichergestellt, dass der Hamburger Heringstopf immer in bestmöglicher Frische bei Ihnen ankommt – perfekt für den täglichen Genuss oder besondere Anlässe.

Serviervorschlag: Natürlich norddeutsch – vielseitig interpretierbar

Der **Hamburger Heringstopf** lässt sich in verschiedensten Varianten genießen. Klassisch serviert auf einer Scheibe kräftigem Schwarzbrot oder frisch gebackenem Landbrot wird er zum norddeutschen Genuss-Snack. Als Vorspeise angerichtet in kleinen Schälchen, mit etwas Dill garniert und einem Spritzer Zitronensaft verfeinert, macht er auch auf festlichen Tafeln eine exzellente Figur.

Für das Buffet empfehlen wir, den Salat farblich kontrastreich auf einer Platte zu arrangieren – die Rote Bete, Preiselbeeren und der Fisch sorgen für ein attraktives Spiel von Farbtönen und Texturen. Auch in Kombination mit lauwarmen Pellkartoffeln oder einem milden Kartoffelsalat lässt sich der Heringstopf wunderbar in ein nordisches Hauptgericht verwandeln.

Als Getränk passen ein kühles, feinherbes Pils oder ein trockener Weißwein wie Riesling oder Silvaner hervorragend – beide unterstreichen die frischen Aromen, ohne den Geschmack zu überlagern.

Fazit: Unverfälschter Genuss, klare Aromen, echte Handwerkskunst

Mit dem **Hamburger Heringstopf** erhalten Sie eine norddeutsche Spezialität, die sich durch ihre klare Linie, ihren unverfälschten Geschmack und ihre hochwertige Zusammensetzung auszeichnet. Die Verbindung von Bismarckhering und Matjes mit frischen, ehrlichen Zutaten macht dieses Produkt zu einer Delikatesse für alle, die auf Natürlichkeit und echte Handwerkskunst Wert legen.

Die tagesfrische Herstellung bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, die bewährte Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und die exklusive Vermarktung über **GreetFish** stehen gemeinsam für ein authentisches Geschmackserlebnis – pur, nordisch, kompromisslos gut.

Entdecken Sie mit dem Hamburger Heringstopf den wahren Geschmack des Nordens – klar, aromatisch und einfach besonders.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	900 kj
Brennwert in kcal	220 kcal
Fett	15,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	8,5 g
davon Zucker	8,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,4 g
Salz	6 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	Ja

Zutaten

Matjes (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl; Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze) , 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, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Salz, Zucker, gewürze), Preiselbeeren (Wildpreiselbeeren, Zucker, Wasser, Geliermittel: Pektine), Pfeffer, Salz, Rote Bete, Sellerie, Apfel geschwefelt, Zwiebeln

Zusätzliche Informationen

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

Herkunftsort:

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

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