

Sylter - Heringstopf Bismarck in Joghurtsauce

Sylter Heringstopf – Bismarckhering in feiner Joghurtsauce, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Frischer Wind aus dem Norden: Mit dem **Sylter Heringstopf** erwartet Sie eine Feinkostspezialität, die die Seele der norddeutschen Küche in sich trägt. Feinste Bismarckheringsstücke – zart, ohne Haut und mild-sauer eingelegt – treffen auf eine cremige, leichte Joghurtsauce mit charaktervollen Begleitern wie Zwiebeln, Gurken, roten Zwiebeln und aromatischen Kapern. Dieses ausgewogene Geschmackserlebnis basiert auf dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** und wird täglich frisch von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel hergestellt. Über **GreetFish** können Sie diesen norddeutschen Klassiker exklusiv online bestellen – frisch, authentisch und bequem zu Ihnen nach Hause geliefert.

Norddeutsche Frische in jeder Gabel

Der **Sylter Heringstopf** ist eine kulinarische Hommage an die feine, maritime Küche der Nordseeküste. Die zarten Bismarckstücke bilden das Herzstück dieser Komposition – sorgfältig eingelegt, von Hand verarbeitet und mit einer milden Säure versehen, die durch ihre angenehme Frische überzeugt. Umgeben von einer fein abgestimmten Joghurtsauce ergibt sich eine Kombination, die leicht und cremig zugleich ist – ideal für alle, die klassische Fischgerichte mit moderner Raffinesse lieben.

Ausgewählte Zutaten für höchsten Genuss

Jede Komponente im **Sylter Heringstopf** erfüllt einen geschmacklichen Zweck: Die Joghurtsauce bringt eine dezente Cremigkeit und kühle Frische mit, ohne den Geschmack des Herings zu überdecken. Fein geschnittene weiße Zwiebeln sorgen für Schärfe, während knackige Gurken einen frischen Biss einbringen. Die milden roten Zwiebeln fügen eine zarte Süße hinzu und die Kapern runden das Ganze mit einer feinen, salzigen Tiefe ab. Das Zusammenspiel dieser Zutaten verleiht dem Gericht seine charakteristische Vielschichtigkeit – maritim, leicht und harmonisch.

Frische aus Tradition – Qualität, die man schmeckt

Die Zubereitung des **Sylter Heringstopfs** erfolgt ausschließlich bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, die sich seit Jahren der traditionellen Feinkostherstellung verschrieben hat. Verarbeitet wird ausschließlich nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, das für seine ausgewogene Aromatik, handwerkliche Qualität und frische Zutaten bekannt ist. Der tagesfrische Herstellungsprozess garantiert, dass jeder Happen so schmeckt, wie er schmecken soll: natürlich, fein und absolut frisch.

Mit dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** können Sie dieses besondere Produkt einfach online bestellen – ideal für den eigenen Genuss oder als feine Geschenkidee für Fischliebhaber.

Servievorschläge: Vielseitig und elegant

Der **Sylter Heringstopf** eignet sich hervorragend für verschiedenste Anlässe – vom schnellen Mittagsgeschick bis zur festlichen Tafel. Klassisch und besonders beliebt: serviert auf einer Scheibe frischem, rustikalem Brot – am besten leicht getoastet, damit die cremige Sauce wunderbar zur Geltung kommt.

Als Vorspeise macht sich der Heringstopf besonders gut in kleinen Gläsern angerichtet, mit einem Zweig Dill und einem Zitronenschnitt garniert. Ideal für sommerliche Menüs oder norddeutsche Themenabende. Auch auf einem kalten Buffet ist der Sylter Heringstopf ein Hingucker: durch die farblichen Kontraste der roten Zwiebeln, grünen Gurken und hellen Sauce wird das Gericht nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch zum Highlight.

Für ein vollständiges nordisches Gericht kombinieren Sie ihn mit neuen, lauwarmen Kartoffeln und einem leichten Gurkensalat. Als Getränk empfehlen sich ein spritziger Weißwein wie ein Sauvignon Blanc oder ein frisches, nicht zu herbes Pils.

Fazit: Maritimer Hochgenuss in seiner leichtesten Form

Der **Sylter Heringstopf** ist mehr als nur ein Heringssalat – er ist ein norddeutscher Klassiker, modern interpretiert und mit größter Sorgfalt zubereitet. Die Kombination aus feinen Bismarckstücken, frischem Gemüse und cremiger Joghurtsauce macht dieses Gericht zu einem vielseitigen Genussmoment – ideal für jeden Anlass.

Dank der tagesfrischen Produktion bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und dem exklusiven Vertrieb über **GreetFish** erleben Sie mit dem Sylter Heringstopf authentischen Genuss direkt von der Küste – frisch, ehrlich, nordisch. Ein Feinkostprodukt, das in keiner Genießer-Küche fehlen sollte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert in kcal	345 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	5,24 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,75 g
Salz	0,7 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Bismarckhering (Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl),Joghurt-Pulver, Kapern (Kapern, Wasser, Branntweinessig,Speisesalz)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort:

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

Inverkehrbringer

GreetFish GmbH
ID-Nr. 58/201/1121
de Beer Fish Feinkost GmbH
USt-IdNr.: DE454426134
An den Därren 1 // 26736 Greetsiel
Finanzamt: Emden