

# Echte Greetsieler Räuchermatjesfilets

**Echte Greetsieler Räuchermatjesfilets – handgeräuchert nach traditionellem Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish**

Wer die norddeutsche Küche schätzt, wird von unseren **Echten Räuchermatjesfilets** begeistert sein – eine authentische Delikatesse, die mit ihrer fein ausbalancierten Rauchnote und dem zarten Matjesfleisch höchste Genussmomente verspricht. Hergestellt nach dem bewährten Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv angeboten über den Onlineshop **GreetFish**, vereinen diese Filets jahrhundertealte Räuchertradition mit moderner, nachhaltiger Fischverarbeitung.

## Der Unterschied: Echt geräuchert – über Buchenholz, nicht aromatisiert

Unsere Räuchermatjesfilets sind "echt" – im wörtlichen Sinne. Das bedeutet: Sie werden nicht lediglich mit Flüssigrauch aromatisiert, sondern traditionell über offenem Buchenholzrauch geräuchert. Dieser echte Räuchervorgang sorgt für eine milde, warme Rauchnote, die die buttrig-zarte Textur des Matjesfilets perfekt ergänzt, ohne sie zu überdecken.

Vor dem Räuchern werden die Matjesfilets wie klassischer Matjes zunächst filetiert, in milder Salzlake gereift und danach schonend geräuchert – mit der Ruhe und Sorgfalt, die ein Spitzenprodukt verdient. Jeder Filetstreifen trägt das feine Gleichgewicht aus Salzigkeit, milder Säure und dem runden Rauchprofil.

## Nachhaltigkeit und Handwerk vereint

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** verarbeitet ausschließlich Heringsrohware aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Fischerei. Die frischen Heringe werden täglich angeliefert, von Hand filetiert und nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen** weiterveredelt. Der gesamte Produktionsprozess erfolgt in kleinen Chargen – für bestmögliche Qualität und Frische. Jeder Räuchermatjes verlässt die Produktion vakuumiert oder in einem Aufguss – direkt und exklusiv für Sie erhältlich über **GreetFish**.

## Vielseitige Genussmomente mit Räuchermatjes

Unsere **Echten Greetsieler Räuchermatjesfilets** eignen sich ideal für zahlreiche Gerichte – ob rustikal, festlich oder kreativ:

### Klassisch norddeutsch:

Mit lauwarmen Pellkartoffeln, roten Zwiebelringen und einem Klecks saurer Sahne – serviert auf rustikalem Geschirr mit einem herben Korn oder einem kühlen Pils. So schmeckt echte Heimatküche.

### Modern angerichtet:

Als Vorspeise auf Rote-Bete-Carpaccio, mit einem Dressing aus Apfel-Balsamico und frisch geriebenem Meerrettich – ein norddeutscher Gruß in feiner Begleitung.

### Für unterwegs:

Im Matjesbrötchen mit Friséosalat, Preiselbeer-Dill-Sauce und eingelegten Gurken – eine perfekte Kombination aus Rauch, Frische und Süße.

### Für den Brunch:

In Würfel geschnitten auf einem skandinavisch inspirierten Buffet, zusammen mit gebeiztem Lachs, Senfsauce, Ei-Hälften und Roggenbrot.

**Tipp:** Probieren Sie die Variante „**Klar**“ – dabei wird auf Rapsöl verzichtet und stattdessen ein neutraler Aufguss auf Wasserbasis verwendet. Der Geschmack des Filets bleibt identisch, aber der Verkaufspreis sinkt – weil **GreetFish** die reduzierten Herstellungskosten direkt an Sie weitergibt.

## Fazit: Echte Greetsieler Räuchermatjesfilets – Tradition, die man schmeckt

Die **Echten Greetsieler Räuchermatjesfilets** verbinden das Beste aus zwei Welten: die milde, zartschmelzende Reifung eines klassischen Matjes mit dem feinen Raucharoma handwerklicher Buchenholzräucherung. Diese Spezialität steht für norddeutsche Fischkultur auf höchstem Niveau – authentisch, nachhaltig und voller Charakter.

**Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach dem Rezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich bei GreetFish** – das ist echter Räuchermatjes, wie er sein soll: zart, würzig, norddeutsch.

**Jetzt online bestellen und norddeutsche Räuchertradition genießen – frisch, aromatisch und unverfälscht!**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 830 kj   |
| Brennwert in kcal           | 205 kcal |
| Fett                        | 15,9 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3 g      |
| Kohlenhydrate               | 0,15 g   |
| davon Zucker                | 0,28 g   |
| Ballaststoffe               | 0 g      |
| Eiweiß                      | 13,7 g   |
| Salz                        | 3,45 g   |
| Natrium                     | 0 g      |

## Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

## Zutaten

300g Schale: Matjesfilets 50%  
500g Schale: Matjesfilets 60%  
2250g Eimer: Matjesfilets 80%  
Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl ,echter Buchenrauch

### Varianten Klar:

300g Schale: Matjesfilets 50%  
500g Schale: Matjesfilets 60%  
2250g Eimer: Matjesfilets 80%  
Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen), Säuerungsmittel: E270, E296, E330 // Konservierungsstoff: E211, E202, echter Buchenrauch

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsland

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

## Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH  
**Greetsiel** 1 // 26736 Greetsiel  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden