

# Makrelenfilet grillfertig gewürzt 250g

## Makrelenfilet grillfertig gewürzt – 250 g purer Fischgenuss

### Aromatisch mariniert in neun köstlichen Varianten – Ideal für Grillfans

Unsere **grillfertigen Makrelenfilets** bieten ein **intensives Geschmackserlebnis** mit feiner Marinade und optimalem Biss. Der **fettreiche Fisch** eignet sich perfekt für den Grill – besonders, wenn er in einer unserer ausgewählten Marinaden veredelt wurde.

#### Erhältlich in diesen köstlichen Varianten:

- **Bombay** – orientalisch-würzig
- **Brasil** – fruchtig mit Limette und Kräutern
- **Italia** – mit Tomate, Basilikum und Knoblauch
- **Kräuter** – mediterran-klassisch
- **Mango-Chili** – süß-scharf
- **Thai-Lemon** – zitronig-frisch
- **Paprika** – würzig-mild mit roter Paprika
- **Pfeffer & Knoblauch** – kräftig & herzhaft
- **Curry** – aromatisch mit feiner Würze

---

#### Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Grillfertig mariniert** – direkt aus der Packung auf den Grill
- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – besonders gesunde Fischwahl
- **Zart & saftig** – perfekt abgestimmte Marinaden
- **Bequem zubereitet** – auch in Pfanne oder Ofen
- **Vakuumverpackt für maximale Frische**

---

#### Rezept: Makrelenfilet auf der Grillmatte

##### Zutaten (für 4 Personen):

- 4 **gewürzte Makrelenfilets** (z. B. Curry oder Pfeffer & Knoblauch)
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 EL **Zitronensaft**
- Frische Kräuter (Petersilie, Dill) zum Garnieren

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- 1 **Grillmatte** oder Fischgrillhalter

#### Zubereitung:

1. **Grill auf mittlere Hitze** vorheizen und Grillmatte auflegen.
2. Die Filets mit etwas **Oliveöl bestreichen** und mit Zitronensaft verfeinern.
3. **Filets auf der Hautseite** ca. 5–7 Minuten grillen – nicht wenden, damit sie nicht zerfallen.
4. Mit frischen Kräutern **anrichten und heiß servieren**.

---

#### Warum mit Grillmatte?

- Kein Ankleben – besonders wichtig bei **fettigem Fisch** wie Makrele
- Saubere Zubereitung ohne Marinadeverlust
- Schonendes Garen mit perfektem Aroma
- Gleichmäßige Hitzeverteilung für ein gleichmäßiges Ergebnis

---

#### Serviertvorschläge:

- **Klassisch:** Mit Bratkartoffeln & Remoulade
- **Frisch:** Mit Gurkensalat & Zitronen-Dip
- **Rustikal:** Mit gegrilltem Brot und Aioli
- **Exotisch:** In Wraps mit Mango-Salat & Joghurt-Minz-Sauce

---

#### i Hersteller & Vertrieb:

Hergestellt von **de Beer Fischfeinkost GmbH**

Vertrieb ausschließlich über den **Online-Shop GreetFish.de**

**Verpackung:** Vakuumiert

**Haltbarkeit:** Ungeöffnet 3–4 Tage bei +2 °C bis +7 °C

---

**Jetzt bestellen und aus 9 geschmackvollen Varianten wählen – für das perfekte Grillvergnügen mit Makrele!**

[Zum Produkt](#)

#### Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 760 kj   |
| Brennwert in kcal           | 180 kcal |
| Fett                        | 11,9 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,75 g   |
| Kohlenhydrate               | 0 g      |
| davon Zucker                | 0 g      |
| Ballaststoffe               | 0 g      |
| Eiweiß                      | 19,2 g   |
| Salz                        | 2,2 g    |
| Natrium                     | 0,95 g   |

Allergene

|          |    |
|----------|----|
| Erdnüsse | Ja |
| Sellerie | Ja |
| Fisch    | Ja |
| Soja     | Ja |
| Senf     | Ja |

Zutaten

Inhaltsstoffe der Makrelenfilet-Varianten

Unsere grillfertig gewürzten Makrelenfilets sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Jede Variante ist sorgfältig mit ausgewählten Gewürzen und Kräutern mariniert, um Ihnen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu bieten. Hier finden Sie eine Übersicht der Inhaltsstoffe für jede Variante:

**Pfeffer-Knoblauch** Makrelenfilet Pfeffer (schwarz, weiß) Knoblauchpulver Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Paprikaextrakt (für Farbe)

**Curry** Makrelenfilet Currypulver (Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Senf, Ingwer, Pfeffer, Fenchel, Muskat, Knoblauch) Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Knoblauchpulver Paprikaextrakt (für Farbe)

**Italia** Makrelenfilet Oregano Basilikum Thymian Rosmarin Knoblauchpulver Tomatenpulver Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver

**Kräuter** Makrelenfilet Petersilie Dill Schnittlauch Basilikum Estragon Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Knoblauchpulver

**Paprika** Makrelenfilet Paprikapulver (süß) Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Knoblauchpulver Pfeffer Paprikaextrakt (für Farbe)

**Mango-Chili** Makrelenfilet Mangopulver Chilipulver Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Knoblauchpulver Paprikaextrakt (für Farbe) Zucker

**Thai-Lemon** Makrelenfilet Zitronengraspulver Limettenpulver Koriander Ingwer Knoblauchpulver Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Zucker Pfeffer

**Bombay** Makrelenfilet Curryblätter Kreuzkümmel Koriander Senfkörner Chilipulver Ingwer Knoblauchpulver Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Kurkuma (für Farbe)

**Brasil** Makrelenfilet Paprikapulver (süß) Limettenpulver Koriander Kreuzkümmel Knoblauchpulver Salz Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) Zwiebelpulver Zucker

GrünFisch GmbH  
U.Nr.: 59/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden

Allgemeine Hinweise:

**Allergene:** Enthalten Fisch, Senf (in der Curry- und Bombay-Variante). Kann Spuren von Soja, Sellerie und Nüssen enthalten.

**Ohne Konservierungsstoffe:** Alle Varianten sind frei von künstlichen Konservierungsstoffen.

**Glutenfrei:** Alle Varianten sind glutenfrei.

**Herkunft der Zutaten:** Die Gewürze und Kräuter stammen aus sorgfältig ausgewählten Anbaugebieten. Diese vielfältigen Geschmacksrichtungen bieten für jeden Gaumen etwas Besonderes und sind ideal für ein unkompliziertes, aber köstliches Grillvergnügen.

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsort

Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs- und Hebenetze

## Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH

An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden