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 **Olivenöl 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

---

Serviervorschläge:

- **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

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

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