

Greetsieler Matjes-Happen 500g

Greetsieler Matjes-Happen – Vielfältiger Matjes-Genuss in vier köstlichen Varianten

Erleben Sie echten Nordsee-Geschmack mit unseren **Greetsieler Matjes-Happen** – sorgfältig geschnittene, zarte Matjesfilets in mundgerechter Form. Diese Delikatesse ist nicht nur ein Klassiker aus der Region Greetsiel, sondern auch ein vielseitiger Begleiter für Ihre Küche. Ob als herzhafte Vorspeise, auf frischem Brot, in kreativen Fischsalaten oder als Highlight auf dem Buffet – unsere Matjes-Happen sind sofort verzehrfertig und bringen dank ihres würzigen Suds jede Menge Geschmack mit.

Vier Sorten für jeden Geschmack:

1. Matjes-Happen „Logger Art“

Traditionell und kräftig im Geschmack. Diese Variante erinnert an die ursprüngliche Zubereitung, wie sie einst auf den Loggern – den typischen Fischereifahrzeugen der Nordsee – üblich war. Der würzige Sud enthält fein abgestimmte Gewürze, Gurkenwürfel und Zwiebeln, die den typisch deftigen Charakter unterstreichen. Ideal für Liebhaber des klassischen Matjesgeschmacks.

2. Matjes-Happen „Schwedenart“

Leicht süßlich – die Schwedenart ist besonders beliebt bei allen, die es etwas feiner mögen. In einem delikaten Sud. Aufgekocht mit echten Kandis, abgeschmeckt mit Gewürzen und Zwiebeln, ergibt sich einer ganz leckere süß-saure Komposition.

3. Matjes-Happen mit Zwiebeln

Diese Sorte bietet herzhaften Matjesgenuss mit einer Extraportion Zwiebelaroma. Der Sud ist klar, kräftig und leicht säuerlich, wodurch der Fisch besonders frisch und würzig schmeckt. Perfekt für rustikale Gerichte oder als Beilage zu Bratkartoffeln und Gurkensalat. Der Klassiker unter den Matjes-Varianten.

4. Matjes-Happen in Sherry

Fein, elegant und mit einem Hauch Süße – unsere Sherry-Matjes werden in einem aromatischen Sud mit hochwertigem Sherry eingelegt. Diese Variante überzeugt durch ihren runden, leicht fruchtigen Geschmack und ist ideal für besondere Anlässe oder als edle Vorspeise. Auch in Kombination mit Obst oder Feldsalat ein echtes Highlight.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Mundgerecht geschnitten** – sofort servierbereit
- **Mit würzigem Sud** – perfekt zum Verfeinern eigener Kreationen
- **Vier abwechslungsreiche Sorten** – für jeden Geschmack das Richtige
- **Ideal für Salate, Buffets, Vorspeisen oder einfach pur**

Holen Sie sich mit den **Greetsieler Matjes-Happen** authentischen Fischgenuss nach Hause – direkt aus dem Herzen Ostfrieslands. Jetzt probieren und den Unterschied schmecken!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

500g Schale: Matjesfilets 65%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Soft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, Salz, Essig, Apfelsaft, Zucker, Senf, Senfkörner, Zwiebeln, Dill, Gurken

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

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