

Angebotset Steckerlfisch

Steckerlfisch – Traditionell gegrillte Makrele am Steckerl

Der **Steckerlfisch** ist eine echte bayerische Spezialität und hat seine Wurzeln auf Volksfesten und in Biergärten. Seinen Namen verdankt er dem „Steckerl“, also dem Holzspieß, auf den die Fische gesteckt werden. Schon seit Generationen werden so Forellen, Saiblinge oder Makrelen über offener Glut knusprig gegrillt – außen goldbraun, innen herrlich saftig.

Mit unserer **Steckerlfisch-Makrele** bringen Sie dieses unverwechselbare Stück Biergarten-Tradition direkt nach Hause. Die fangfrische Makrele wird sorgfältig auf einem Steckerl fixiert, mit aromatischen Grillgewürzen eingerieben und ist damit perfekt vorbereitet für den Holzkohlegrill.

Rezept & Grillanleitung:

1. Vorbereitung:

Den Grill vorheizen, bis sich eine gleichmäßige Glut gebildet hat. Die Makrele auf dem Steckerl befestigen und die Haut leicht einschneiden, damit die Gewürze und das Aroma besser einziehen können.

2. Grillen:

Die Makrele in etwa 20–30 cm Abstand über der Glut grillen. Wichtig: Den Steckerl regelmäßig drehen, sodass der Fisch von allen Seiten gleichmäßig gart. Je nach Größe dauert es ca. **20–25 Minuten**, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

3. Fertigstellung:

Wenn sich das Fleisch leicht von der Mittelgräte löst, ist der Steckerlfisch perfekt gegart.

Serviovorschlag:

Traditionell wird Steckerlfisch mit **Radi (Rettich), Brezn und Bier** serviert. Ebenso köstlich schmeckt die Makrele mit **frischem Baguette, Kräuterbutter oder einem leichten Salat**. Dazu passt ein kühles Weißbier oder ein spritziger Riesling.

Im Sparpaket enthalten sind 2000g Makrelen (6-8 Fische), 5 Holzsteckerl sowie 85g Fischgrillgewürz

[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	0,08 g
Natrium	0,95 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

Makrele

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