

Greetsieler Heringstopf

Göteborger Heringstopf – Tradition trifft nordische Genusskultur

Unser Göteborger Heringstopf ist weit mehr als ein einfacher Salat – er ist ein kulinarisches Erlebnis, das die Tradition der nordischen Küche mit fein abgestimmten, hochwertigen Zutaten vereint. Der Hauptdarsteller in diesem Salat ist der Bismarckhering, der nach alter Rezeptur direkt hier im Hause bei Klassen in liebevoller Handarbeit hergestellt wird. Diese Hingabe zur Qualität und Frische verleiht unserem Göteborger Heringstopf seinen unvergleichlichen Geschmack, den Sie so nur bei uns erleben können.

Hauseigene Bismarckheringe – Qualität seit Generationen

Bei Klassen legen wir großen Wert darauf, die Tradition der Heringzubereitung zu bewahren. Unsere Bismarckheringe werden nach einem überlieferten Familienrezept sorgfältig eingelegt und reifen in einer fein abgestimmten Marinade, die den Fisch besonders zart und geschmackvoll macht. Dabei verzichten wir auf Haut und bereiten die Heringe so vor, dass sie direkt genossen werden können – ein Fest für die Sinne!

Feinste Zutaten für ein harmonisches Geschmackserlebnis

Der Göteborger Heringstopf besticht durch seine außergewöhnliche Zusammensetzung: Die mundgerecht geschnittenen Heringstücke sind in eine cremige Senf-Joghurtsauce eingebettet, die sowohl Leichtigkeit als auch pikante Würze bietet. Die Sauce wird mit größter Sorgfalt abgeschmeckt, um die perfekte Balance zwischen mildem Senf und frischem Joghurt zu erzielen.

Knackige Gewürzgurkenscheiben und aromatische Senfgurke sorgen für einen erfrischenden Biss, während die zarten Perlzwiebeln dem Gericht eine dezente Süße verleihen. Diese harmonische Kombination wird durch die Zugabe von Kapern und fein gehackten Zwiebeln ergänzt, die dem Salat eine angenehme Würze und Tiefe verleihen. Ein Hauch Chili rundet das Geschmacksprofil ab und sorgt für eine dezente Schärfe, die den Genuss perfekt abrundet.

Skandinavisches Flair für jede Gelegenheit

Der Göteborger Heringstopf ist nicht nur eine kulinarische Hommage an die nordische Küche, sondern auch äußerst vielseitig. Ob als Vorspeise bei einem festlichen Menü, als erfrischende Beilage zu deftigen Gerichten oder als Hauptspeise an warmen Tagen – dieser Salat ist immer eine hervorragende Wahl. Sein intensiver Geschmack und die ausgewogene Komposition machen ihn zu einem Highlight, das Gäste und Familie gleichermaßen begeistert.

Warum unser Göteborger Heringstopf?

- **Hauseigene Herstellung:** Die Bismarckheringe werden direkt bei Klassen nach bewährter Tradition eingelegt.
- **Frische Zutaten:** Nur die besten Gewürzgurken, Perlzwiebeln und Senfgurken finden ihren Weg in unseren Salat.
- **Einzigartige Sauce:** Die cremige Senf-Joghurtsauce ist ein Geheimrezept, das für unvergleichlichen Geschmack sorgt.
- **Vielseitigkeit:** Geeignet für jede Gelegenheit – von der festlichen Tafel bis zum schnellen Genuss.
- **Nordische Tradition:** Inspiriert von den kulinarischen Highlights Skandinaviens.

Die Geheimnisse der Rezeptur – Geschmack, der bleibt

Unsere hauseigene Herstellung ist der Schlüssel zum Erfolg. Der Bismarckhering wird nach einem mehrstufigen Verfahren zubereitet, das über Jahrzehnte hinweg perfektioniert wurde. Dabei werden die frischen Heringe schonend verarbeitet, bevor sie in unsere charakteristische Marinade eingelegt werden. Diese Marinade, angereichert mit feinen Gewürzen und einem Schuss Essig, sorgt dafür, dass die Fische ihren typischen Geschmack entwickeln – intensiv, aber dennoch ausgewogen.

Die weitere Verfeinerung erfolgt in unserer Küche, wo der Hering in die cremige Sauce eingebettet wird. Jede Zutat wird sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sie die Qualität der Bismarckheringe unterstreicht, ohne sie zu überlagern. Das Ergebnis ist ein Salat, der von der ersten bis zur letzten Gabel überzeugt.

Tradition trifft Moderne – Ein Salat für jeden Geschmack

Während unser Göteborger Heringstopf fest in der Tradition der nordischen Küche verwurzelt ist, spricht er mit seiner modernen Rezeptur auch ein breites Publikum an. Die ausgewogene Mischung aus milder Säure, zarter Süße und dezenter Schärfe macht diesen Salat zu einem Allrounder, der sowohl Liebhaber der klassischen Küche als auch Experimentierfreudige begeistert.

Bestellen und genießen

Erleben Sie die unvergleichliche Frische und Qualität unseres Göteborger Heringstopfs. Ob Sie ihn online bestellen oder direkt bei Klassen genießen – dieser Salat wird Sie und Ihre Gäste begeistern. Probieren Sie ihn aus und tauchen Sie ein in die Welt der nordischen Genüsse!

Tip: Servieren Sie den Göteborger Heringstopf mit frischem Baguette, geröstetem Roggenbrot oder als Beilage zu neuen Kartoffeln. Ein kühles Glas Weißwein oder ein mildes Bier runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Der Göteborger Heringstopf – Tradition, die man schmeckt, Qualität, die überzeugt!

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	970 kj
Brennwert in kcal	235 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,08 g
Kohlenhydrate	16,8 g
davon Zucker	16,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,13 g
Salz	2,12 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden