Greetsieler Bratrollmöpse hausgemacht

Saftige Bratrollmöpse: Ein Gaumenschmaus in süß-saurer Marinade

Saftige Bratrollmöpse sind ein kulinarisches Vergnügen, das die Geschmacksknospen zum Tanzen bringt. Diese köstlichen Köstlichkeiten, gefüllt und gebraten, werden vor dem Braten von Hand auf frischer Gewürzgurke gerollt, dann gebraten und in hausgemachten süß-sauren Marinade eingelegt.

Wir verwenden zur Herstellung unser Bratrollmöpse nur bestes Heringsfilet. Bei der Herstellung achten wir auf ein ausgewogenes Verhältnis von Schärfe und Säure. Die Filets werden von Hand gewürzt und dann auf einem schönen Stück Gewürzgurke gerollt. Dann wird der noch rohe Rollmops in einer Mehlmischung mehliert und knusprig gebraten, die gebratene Gurke verleiht dem ganzen beim GGenuss ein einzigartiges Aroma.

Nach dem Abkühlen werden die Bratrollmöpse in unsere nach altem Familienrezept hergestellten Marinade eingelegt.

Fazit: Saftige Bratrollmöpse gefüllt und gebraten, eingetaucht in eine hausgemachte süß-saure Marinade, sind ein Fest für die Sinne. Diese köstliche Kreation vereint die Aromen von gebratenem Hering, Gewürzgurke und der perfekt ausbalancierten Marinade. Ganz gleich, ob Sie sie als Vorspeise oder Hauptgericht servieren, Ihre Gäste werden von diesem Gaumenschmaus begeistert sein. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von dieser delikaten Spezialität verwöhnen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	980 kj
Brennwert in kcal	244 kcal
Fett	14,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja

Inverkehrbringer

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