

# Bismarckheringe hausgemacht

Wenn es um traditionelle norddeutsche Fischspezialitäten geht, sind Bismarckheringe ein wahrer Genuss für Fischliebhaber.

Bismarckheringe sind eine spezielle Art von eingelegtem Hering. Sie haben ihren Namen von Otto von Bismarck, dem ehemaligen deutschen Reichskanzler, der ein großer Fan dieser Delikatesse war. Die Herstellung von Bismarckheringen umfasst das Einlegen von Heringen in eine Mischung aus Essig, Öl, Zwiebeln und Gewürzen. Diese einzigartige Marinade verleiht den Heringsfilets ihren charakteristischen Geschmack und ihre zarte bissfeste Textur.

Was Bismarckheringe besonders macht, ist ihre würzige Note und der angenehme Hauch von Süße. Die Marinade wird bei uns nach einem alten traditionellen Familienrezept hergestellt, sie hat eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Süße, während die Zwiebeln und Gewürze den Heringsfilets eine aromatische Note verleihen. Der Geschmack von Bismarckheringen ist mild und angenehm, wodurch sie zu einer beliebten Wahl für Fischliebhaber werden.

Bismarckheringe können auf verschiedene Arten genossen werden. Sie eignen sich hervorragend als Belag für frisches Brot oder Brötchen und sind ein Klassiker in norddeutschen Fischbrötchen. Sie können auch als Bestandteil von Salaten oder in Kombination mit saurer Sahne serviert werden. Die Vielseitigkeit von Bismarckheringen ermöglicht es, sie in verschiedenen kulinarischen Kreationen einzusetzen.

Die Qualität der Heringe ist von großer Bedeutung für den Geschmack und das Aroma. Frische Heringsfilets sollten eine glänzende Haut und eine feste Konsistenz aufweisen. Wir verwenden nur Rohware von besten Partner aus kontrolliertem und nachhaltigem Fang.

Insgesamt sind Bismarckheringe eine köstliche Delikatesse, die den Gaumen verwöhnt. Mit ihrem würzigen Geschmack und ihrer zarten Textur sind sie eine beliebte Wahl für Fischliebhaber. Probieren Sie Bismarckheringe auf frischem Brot, in Salaten oder in anderen kreativen Rezepten und entdecken Sie den unverwechselbaren Geschmack dieser norddeutschen Spezialität.

**Packungsformen:** Schale // Eimer

**Haltbarkeit:** 4 – 6 Wochen bei +2 bis 7°C

**ohne Zusatz von Konservierungsmitteln**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert kcal	180 kcal
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Hering, Wasser, Salz, Branntweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze

### Herkunftsart

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

### Inverkehrbringer

### Fisch Klassen

### Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden