

Brathering hausgemacht

Brathering ist eine beliebte norddeutsche Spezialität, die Fischliebhaber begeistert.

Brathering, auch bekannt als Bratheringe oder gebratene Heringe, sind Heringe, die in einer würzigen Marinade eingelegt und anschließend gebraten werden. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Fisch einen köstlichen Geschmack und eine knusprige Textur. Brathering ist in der norddeutschen Küche sehr beliebt und wird oft auf Festen, Jahrmärkten und in Fischrestaurants serviert.

Der Geschmack von Brathering ist unverwechselbar. Die würzige Marinade aus Essig, Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern verleiht dem Hering ein ausgewogenes Aroma, das von süßlich bis pikant reichen kann. Die knusprige Panade, die durch das Braten entsteht, sorgt für einen angenehmen Biss und macht den Brathering zu einem wahren Genuss.

Brathering kann auf verschiedene Arten genossen werden. Traditionell wird er als Hauptgericht mit Bratkartoffeln und Salat serviert. Er eignet sich aber auch hervorragend als Belag für frisches Brot oder Brötchen und ist ein Klassiker in norddeutschen Fischbrötchen. Darüber hinaus kann Brathering in Salaten verwendet oder mit saurer Sahne und frischen Kräutern verfeinert werden.

Die Qualität der Heringe ist entscheidend für den Geschmack von Brathering. Frische Heringe sollten eine glänzende Haut und klare Augen haben. Beim Kauf von Brathering ist es wichtig, auf nachhaltig gefangene oder gezüchtete Produkte zu achten, um die Umwelt und die Bestände zu schonen.

Insgesamt ist Brathering eine köstliche Delikatesse, die den Gaumen verwöhnt. Mit seinem würzigen Geschmack und der knusprigen Textur ist Brathering eine beliebte Wahl für Fischliebhaber. Probieren Sie Brathering als Hauptgericht, in Fischbrötchen oder in Salaten und entdecken Sie den einzigartigen Geschmack dieser norddeutschen Spezialität.

Wie alle unsere Marinaden wird auch der Brathering nach dem Erkalten von Hand verpackt und dann in unsere nach altem Familienrezept hergestellten Marinade eingelegt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	980 kj
Brennwert kcal	244 kcal
Fett	14,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,50 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,40 g

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-Nr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering, Panade (Weizenmehl, Vollei), pflanzl. Öl, Salz, Wasser, Zwiebeln, Gewürze, Branntweinessig, Geschmacksverstärker: E621, Säuerungsmittel: E330, Dextrose, künstl. Süßungsmittel, natürlicher Farbstoff

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen