

Bücklinge rund

Bückling ist eine beliebte norddeutsche Spezialität, die Fischliebhaber mit ihrem charakteristischen Geschmack und ihrer einzigartigen Zubereitungsmethode begeistert.

Bückling ist ein runder Hering, der nach einer traditionellen Methode mit Innereien geräuchert wird, daher ist ein Bückling auch immer entweder ein Rogner oder ein Milchner. Ursprünglich stammt diese Spezialität aus Norddeutschland, insbesondere aus der Region um die Ostsee. Durch das Räuchern im Ganzen erhält der Bückling seinen charakteristischen Geschmack und die goldbraune Farbe.

Der Geschmack von Bückling ist einzigartig und intensiv. Das Räuchern verleiht dem Hering ein kräftiges Raucharoma, das sich perfekt mit dem natürlichen Geschmack des Fisches vereint. Der Bückling hat eine zarte, manchmal auch cremige Konsistenz und ist beim Verzehr auf der Zunge leicht salzig. Das Zusammenspiel all dieser Aromen macht den Bückling zu einer wahren Gaumenfreude.

Bückling kann auf verschiedene Arten genossen werden. Traditionell wird er als Hauptgericht mit Pellkartoffeln und einer frischen Gurkensalat serviert. Er eignet sich aber auch hervorragend als Belag für Brot oder Brötchen und ist ein Klassiker in norddeutschen Fischbrötchen. Darüber hinaus kann Bückling auch in Salaten oder als Zutat in herzhaften Fischgerichten verwendet werden.

Insgesamt ist Bückling eine köstliche Delikatesse, die den Gaumen verwöhnt. Mit seinem intensiven Rauchgeschmack und seiner zarten Textur ist Bückling eine beliebte Wahl für Fischliebhaber. Probieren Sie Bückling als Hauptgericht, in Fischbrötchen oder in Salaten und entdecken Sie den einzigartigen Geschmack dieser norddeutschen Spezialität.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten. Sie erhalten immer nur "ganze" Ware und KEINE beigelegten Stücke (Abschnitte) nur um das Gewicht zu erreichen.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 7-10 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	900 kj
Brennwert kcal	230 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,3 g

Fisch-Feinkost Klassen
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering, Salz, Wasser, Buchenrauch

Herkunftsart

Lat. Name: Clupea harengus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden