

Salzheringsfilets / Einzelfilets ohne Haut

Salzheringsfilets: Traditioneller Genuss, Mühelose Zubereitung in der Moderne

Salzheringsfilets sind nicht nur ein schmackhaftes Erbe aus der Vergangenheit, sondern auch eine äußerst praktische Wahl für moderne Küchen. Diese Einzelfilets ohne Haut bieten nicht nur einen köstlichen Geschmack, sondern auch eine mühelose Zubereitung. Erfahren Sie in diesem Artikel, warum Salzheringsfilets trotz ihrer traditionellen Herkunft zu einem beliebten Küchenfavoriten geworden sind, dank ihrer vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und der einfachen Zubereitung nach dem Einweichen.

Entsalzen leicht gemacht:

Das charakteristische Merkmal von Salzheringsfilets ist das diese wie früher üblich zur Haltbarkeit hoch eingesalzen wurden. Bevor sie in Gerichten verwendet werden, müssen sie je nach Wassermenge für 12-24 Stunden gewässert werden, um die Filets zu entsalzen. Dieser Schritt ist zwingend notwendig und sorgt dafür, dass die Heringsfilets perfekt für eine Vielzahl von Rezepten geeignet sind.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten:

Salzheringsfilets sind unglaublich vielseitig in der Küche einsetzbar. Sie können zu traditionellen nordischen Gerichten wie Matjes-Salaten oder Heringsstipp serviert werden. Alternativ können sie zu modernen Kreationen wie Sushi-Rollen oder herzhaften Pizzen hinzugefügt werden. Ihre salzige Note verleiht jedem Gericht eine interessante Geschmacksdimension.

Praktische Einzelfilets ohne Haut:

Die Salzheringsfilets ohne Haut sind in der Verwendung in der Küche noch einfacher und zeitsparender. Kein lästiges Entfernen von Haut oder Gräten mehr - einfach die gewünschte Menge Filets entnehmen und nach dem Einweichen in Ihre Lieblingsrezepte integrieren.

Fazit:

Salzheringsfilets sind ein traditionelles Produkt, das sich perfekt in moderne Küchen integriert. Mit ihrer einfachen Zubereitung und ihrer Vielseitigkeit sind sie ideal für experimentierfreudige Köche, die nach authentischem Geschmack und Bequemlichkeit suchen. Egal, ob Sie ein traditionelles Rezept aufpeppen oder ein völlig neues Gericht kreieren möchten, Salzheringsfilets sind die perfekte Wahl für einen herzhaften und delikaten Meeresgeschmack. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten dieser schmackhaften Delikatesse und bringen Sie einen Hauch nordischer Tradition in Ihre Küche.

Packungsformen: Schale // Eimer

Haltbarkeit: 2 Monate bei +2 bis 7°C

Es fallen ca. 8-11 Stück auf die 500g und 25-35 auf die 1500g Variante

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,09 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	16,5 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Hering, Salz, Wasser

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