

Holsteiner Matjes Salat

Holsteiner Matjes Salat: Nordische Frische mit cremiger Note und würziger Schärfe

Der Holsteiner Matjes Salat ist eine erfrischende und delikate Spezialität aus dem Norden, die Liebhaber von Fisch und norddeutscher Küche gleichermaßen begeistert. Mit der cremigen Verbindung von Joghurt und Mayonnaise, fein geschnittenem Porree, knackigem Apfel, würziger Zwiebel, herzhafter Senfgurke und einer Prise Chili entsteht ein Geschmackserlebnis, das die nordische Frische mit einer angenehmen Schärfe vereint. Am Schluss wird der ganze Salat mit Rote Beete Saft eingefärbt was den Geschmack abrundet und Ihn optisch aus der Masse herausstechen lässt.

Matjes - Die Königin der Heringsfische

Der Matjes ist eine hochwertige und feine Delikatesse, die aus jungen und besonders zarten Heringen gewonnen wird. Sein charakteristischer Geschmack wird durch die traditionelle Salzung und Reifung erreicht, was ihm einen unvergleichlichen und milden Charakter verleiht.

Cremige Harmonie aus Joghurt und Mayonnaise

Die Kombination von Joghurt und Mayonnaise verleiht dem Holsteiner Matjes Salat eine samtige und dennoch frische Note. Der Joghurt bringt eine leichte Säure mit sich, die den Geschmack des Matjes hervorhebt, während die Mayonnaise dem Salat eine cremige Konsistenz verleiht.

Frischer Porree und knackiger Apfel

Fein geschnittener Porree verleiht dem Salat eine angenehme Frische und eine leicht herbe Note. Die knackigen Apfelstücke sorgen für eine süß-säuerliche Komponente, die den Geschmack perfekt ergänzt.

Würzige Zwiebel und herzhaft Senfgurke

Die würzige Zwiebel und die herzhaft Senfgurke geben dem Holsteiner Matjes Salat eine zusätzliche Geschmackstiefe und einen angenehmen Biss. Ihre Aromen verbinden sich harmonisch mit dem Matjes und verleihen dem Salat eine nordische Authentizität.

Eine Prise Chili für den Pfiff

Die subtile Zugabe von Chili verleiht dem Salat eine würzige Schärfe, die die Geschmackssinne anregt, ohne dabei zu dominant zu sein. Diese dezente Note rundet das Geschmackserlebnis des Holsteiner Matjes Salats perfekt ab.

Vielseitig einsetzbar und einfach zubereitet

Der Holsteiner Matjes Salat ist äußerst vielseitig und kann als köstliche Vorspeise, leichte Hauptmahlzeit oder Beilage serviert werden. Er eignet sich hervorragend für festliche Anlässe oder als frisches Gericht an warmen Sommertagen.

Frische Zutaten für beste Qualität

Um den vollen Geschmack des Holsteiner Matjes Salats zu genießen, ist die Verwendung frischer und hochwertiger Zutaten von entscheidender Bedeutung. Frischer Matjes, knackiger Apfel und würzige Zwiebeln sollten sorgfältig ausgewählt werden, um das Aroma dieses nordischen Leckerbissens zu perfektionieren.

Fazit

Der Holsteiner Matjes Salat mit Joghurt, Mayonnaise, Porree, Apfel, Zwiebel, Senfgurke und einer Prise Chili ist ein kulinarisches Highlight aus dem Norden. Mit seiner cremigen Konsistenz, frischen Zutaten und einer angenehmen Schärfe bietet dieser Salat ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder Beilage - der Holsteiner Matjes Salat überzeugt durch seine Vielseitigkeit und nordische Frische. Entdecken Sie die köstliche Welt des Holsteiner Matjes Salats und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dieser norddeutschen Spezialität!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	950 kj
Brennwert kcal	210 kcal
Fett	14,78 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,86 g
Kohlenhydrate	14,5 g
davon Zucker	15 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,82 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Matjes, (Hering, Salz, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Sorbinsäure, Trockenglucosesirup, Säureregulator Glucono-delta-Lacton, Rote Beete Saft, Dextrose, Proteasen), Joghurt, Mayonnaise (m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel), Porree, Apfel, Zwiebel, Senfgurke, Chili.

Inverkehrbringer

Fisch-Feinkost Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden