Thunfischleckerchen – für den Hund



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
4 Eßl Olivenöl
1 Ei
1 TL Thymian
1 TL Oregano
250 g Speisestärke
150 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt)
50 g Mehl
Wasser bei Bedarf

Zubereitung:
Alles im Kessel mit K-Haken mischen.

Danach bei 100°C mit Messer in der Backofentür drin lassen, bis sie trocken sind.

Eierschalen als Calciumquelle für Hundebesitzer



Foto und Anleitung von Corinna Gerbitz

Zutaten:
Eierschalen getrocknet

Zubereitung:
Im Blender zerkleinern. Alternativ im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern, da aber aufpassen, dass das Gefäss nicht zerkratzt wird. Kleine Mengen in der Gewürzmühle.

Dient für Hunde in Verbindung mit einem Futterplan. Eierschale wird als Calciumquelle benötigt, wenn das Futter selbst zusammengestellt wird. Zu einem Alleinfuttermittel bitte nicht extra Eierschale zufüttern.

Geht auch für Katzen, Vögel etc.

Oder lt. Karin AM auch als Dünger für Tomaten im Garten: Eierschalen, Kaffeesatz und Bananenschalen mit etwas Wasser gemixt. Gibt keinen besseren Dünger.

Hundeleckerlies für Allergiehunde

Rezept von Birgit Lechner

Zutaten:
1 x Entenbrust
2 Eier
1 Esslöffel Öl
2 Packungen Amarant

Zubereitung:
Die Ente hab ich durch den Fleischwolf gelassen ohne Haut, geht nicht durch.

Rest alles mit dem K-Haken 2 min durchgeknetet und aufs Blech streichen, wie die Leckerlies mit Karotte.

Im Backofen 30 min auf 150 °, Messer in die Tür und Auskühlen lassen (am besten übernachten drin lassen, dann trocknen die richtig aus) .

Schmeckt auch unserem Hund sehr gut.

Alternative:
Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:







Fotos von Birgit Lechner

Hundekekse mit Karotten und Banane



Rezept und Fotos von Birgit Lechner

Zutaten:
4 Karotten
1 Banane
Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)
1 EL Öl

Zubereitung:
4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

Alternative:
Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:







Tipp:
Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber gemahlen geht auch sehr gut.

Hunde-Leberwurstkeksi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
100gr grobe Haferflocken
100gr feine Haferflocken/Hafermark
1 Ei
1 EL Sonnenblumenöl
125gr Leberwurst
150gr Hütten-/Cottage Cheese

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit K- Haken verkneten.

Wer Gewürzmühle hat, kann die groben Flocken selbst mahlen.

Kugeln formen, leicht flach drücken oder mit Keksausstecher ausstechen.

Bei 190C ca 30min backen