



KNOCHENSUPPE (BONE BROTH)

Die Knochensuppe ist ein sehr altes Hausmittel um Gelenke, Immunsystem, Verdauung zu unterstützen. Die Suppe ist sehr nährstoffreich, enthält eine Vielzahl an Aminosäuren, Gelatine, Glucosaminen, Mineralien und Vitamine und kann das Immunsystem von kranken und geschwächten Tieren stärken. Die Suppe enthält hohe Mengen an Glukosamin (wichtiger Baustein des Knorpelgewebes), Chondroitin (für die Widerstandsfähigkeit des Knorpels) und Hyaluronsäure (das Schmiermittel aller Gelenke).

Der hohe Glycin-Anteil in der Knochensuppe unterstützt die Leber. Das ist gut für den Stoffwechsel des Tieres. Die Gelatine in der Knochensuppe ist ein Schmiermittel, welches bei Darmproblemen helfen kann.

Die Suppe wird von den Tieren gerne angenommen und kann auch bei mäkeligen Tieren helfen, ihnen z.B das Obst/Gemüse etwas schmackhafter zu machen.

Zutaten:

- ◆ ca. 500-700g Knochen von Rind, Kalb, Pferd, Lamm oder Ziege zB Querrippe, Markknochen, Sandknochen und vor allem auch einen Gelenksknochen mit Knorpel
- ◆ ca. 1,2l Wasser (die Knochen sollten durchwegs mit Wasser bedeckt sein)
- ◆ 1-2 EL Apfelessig oder der Saft einer frischgepressten Zitrone



Zubereitung:

- 24 Stunden bei niedriger Temperatur simmern lassen (die lange Kochzeit ist sehr wichtig!)
- Knochen entfernen, abkühlen lassen, portionieren und einfrieren

Die Suppe ist z.T sehr fettig, daher bei empfindlichen Tieren das Fett nach dem Abkühlen entfernen.

Vorsicht bei Tieren mit chronischer Niereninsuffizienz!