



DIY: TRAININGSWURST

Natürlich gibt es mittlerweile verschiedenste Trainingswürste zu kaufen. Gerade wenn man einen allergischen Hund hat, ist die Auswahl aber dann gar nicht mehr so groß.

Dann kann man probieren, eine schnittfeste Wurst selber zu machen. So kann man mit den Zutaten arbeiten, die auch vertragen werden.

Es ist nicht schwer und schnell gemacht.

Für die DIY Trainingswurst braucht ihr nur folgende

ZUTATEN:

- 300g Muskelfleisch der Wahl (hier: Rind ~10% Fett)
- 100g Gemüse der Wahl (hier: Karotten)
- 10g Flocken (hier: Reisflocken)
- 30g cremiges Milchprodukt (wie Hüttenkäse oder Topfen)
- 15-20 Blatt Gelatine (oder Agartine, Agar-Agar - Menge anpassen)
- hier: 1 EL Blutpulver

ZUBEREITUNG:

o Karotten weichkochen, in den letzten Minuten das Fleisch in Würfeln ergänzen und durchgaren - abgießen und etwas Kochwasser aufheben

o Karotten, Fleisch, Hüttenkäse, Reisflocken zu einer glatten Creme pürieren

o Gelatine in Wasser einweichen und dann die Blätter in ein wenig Kochwasser auflösen

o die Gelatine in die Fleischmasse einrühren, zuletzt Kräuter, Blutpulver, ... ergänzen

o die Masse in rechteckige Formen abfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken

o über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen

o die Trainingswurst kühl lagern. Überschüssige Würste am besten einfrieren, da sie sonst leicht verderben.



Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️