



SÜLZE für HUNDE

Heute gibt es ein neues "deftiges" Jelly-Rezept, nämlich eine Form von Sülze. So kann man gekochtes Fleisch, Gemüse oder sogar das gekochte Futter "in Form" bringen. Somit kann man genau jene Sorten verwenden, die auch vertragen werden.

Man braucht nur eine ausreichende Menge an Gelatine oder Agar-Agar, damit es wirklich fest wird. So kann man sie auch transportieren oder für Suchspiele verwenden.

Rezepte für Hunde sollen einfach sein, nicht zu aufwendig und Spaß machen. Natürlich kann man alles auch einfach so füttern, aber mir bereitet es Freude solche Leckereien vorzubereiten.

ZUTATEN:

- 125g gekochtes Suppenfleisch vom Rind (oder Fleischsorte der Wahl)
- 150ml ungewürzte Suppe oder Knochenbrühe
- 150g gekochtes Suppengemüse (z.B Karotten, Pastinaken, Sellerie, ...)
- klein gehackte Kräuter wie Giersch, Löwenzahn, Petersilie, ...
- hier: 15 Blatt Gelatine

Eine Silikonformen mit größeren Mulden - hier eine große Knochenform.

ZUBEREITUNG:

- die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einlegen
- Fleisch und Gemüsegewürfel in die Silikonform schichten
- die Gelatine in 50ml Suppe aufkochen und lösen
- die aufgelöste Gelatine in die restliche Suppe einrühren und mit der Flüssigkeit rasch in die Formen füllen und dann in den Kühlschrank stellen.
- nach 6 Stunden (je nach Größe) ist das Gelee richtig fest geworden, hat sich gut aus der Form gelöst und kann gefüttert werden. Sollte es sich doch schlecht lösen, kann man die Matte kurz in den Tiefkühler legen
- die Jellys halten sich etwa 2 Tage im Kühlschrank, können aber für eine längere Lagerung auch einfach eingefroren werden.

So kann man mit ganz simplen und wenigen Zutaten tolle Leckerli herstellen, die für den eigenen Hund gut passen.



Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️