



3 B.A.R.F REZEPTE FÜR HUNDE ZU OSTERN

Ostern, die Zeit des genüsslichen Schlemmens. Da dürfen natürlich unsere Hunde nicht zu kurz kommen. Wir haben für euch drei tolle Hundeleckerli-Rezepte für die Osterfeiertage zusammengestellt, die euren Fellnasen wautastische Gaumenfreuden bereiten werden. Und wenn wir schon für unsere Hunde kochen, dann mit liebevoll ausgesuchten Inhaltsstoffen und einer raffinierten Zusammensetzung, damit neben dem gesundheitlichen Aspekt auch der Geschmack nicht zu kurz kommt.



Nr. 1: Beautyleckerli - Leber trifft auf Karotte und Ei

Was darf zu Ostern nicht fehlen? Natürlich das Ei. Es versorgt unsere Vierbeiner mit essenziellen Fett- und Aminosäuren und bringt zudem eine gute Portion Vitamine und Proteine mit sich.



Hühnereier als Beautykur

Während die enthaltenen Aminosäuren den Stoffwechsel des Hundes unterstützen und das Muskelgewebe fördern, eignen sich die Fettsäuren auch noch als Beautykur – sie sorgen nämlich dafür, dass das Fell wieder in allerschönstem Glanz erstrahlt.

Darüber hinaus enthält der Dotter von Hühnereiern einen nennenswerten Anteil an fettlöslichen Vitaminen und auch Cholesterin und Lecithin sind in einer besonders hohen Konzentration enthalten: zwei Stoffe, die unter anderem zur Zellbildung benötigt werden. Aus diesem Grund können Hühnereier als hochwertiger Bestandteil der Hundeernährung betrachtet werden.

Aber hier gilt es zwischen rohen und gekochten Eiern zu unterscheiden. Ich sage immer, dass es gut zu wissen ist, was man sich von dem Ei erwartet. Im rohen Zustand enthält das Eiklar die Bestandteile Avidin und Trypsininhibitoren, das sind spezielle Eiweiße, die die Verdauung beeinträchtigen und langfristig zu Mangelerscheinungen führen können. Aber, ein rohes Ei wird nicht zu tödlichen Mängeln führen.

Tip: Übrig gebliebene Eierschalen dienen als gute natürliche Calciumquelle und können dem Hund ergänzend zum Futter zugegeben werden. Beim Kochen für Hunde sollte darauf geachtet werden, die Eierschalen so fein wie möglich zu zermahlen, damit unsere Hunde die darin enthaltenen Nährstoffe bestmöglich verwerten können. Wichtig: Eierschalen sollten nicht als langfristige Calciumquelle angeboten werden.



Nicht nur für (Oster-)hasen geeignet: Karotten

Karotten liefern zahlreiche wichtige Vitamine und Nährstoffe. Vor allem die Kombination aus Beta-Carotin und Vitamin A verbessert die Gesundheit der Augen und kann auch Katarakte (Grauer Star) vorbeugen. Vitamin A ist zudem wichtig für Haut und Schleimhäute, fördert die Bildung roter Blutkörperchen und die Einlagerung des Eisens. Ohne Vitamin A hätten Hunde kein intaktes Immunsystem und auch ihre Fortpflanzungsfähigkeit wäre gestört.

Des Weiteren sorgen die essentiellen Nährstoffe Kalzium, Kalium, Mineralien und Carotine sowie die Vitamine A, B, B1, B6, C, D und K für starke Knochen und widerstandfähiges Immunsystem.

In unserem ersten Rezept trifft das nährstoffreiche Ei auf die nicht minder nährstoffreiche Leber und die Vitaminbombe Karotte – ein wahres Hundeleckerli-Kraftpaket!

Hinweis: Meersalz enthält auch für unsere Vierbeiner viele wichtige Mineralstoffe, für den guten Geschmack ist es somit erlaubt eine kleine Prise (diese sollte jedoch wirklich klein sein!) hinzuzufügen.



Einkaufsliste:

- 150 g pürierte Leber
- 1 große Karotte
- 1 Ei
- 150 g Reismehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 kleine (!) Prise Meersalz

Zubereitung:

- 1.) Backofen auf 170 Grad vorheizen.
- 2.) Beim Kochen für Hunde empfiehlt es sich auf eine frische Rinder- oder Hühnerleber zurückzugreifen. Diese wird in einem ersten Schritt püriert.
- 3.) Die Karotte reiben und zur Leber hinzufügen.
- 4.) Danach alle weiteren Zutaten in einer Schüssel vermengen und den Teig mit einem Mixer auf mittlerer Stufe verrühren.
- 5.) Der fertige Teig sollte weich aber dennoch formbar sein. Ist die Masse zu fest, dann etwas Wasser hinzufügen, ist die Masse zu weich, dann etwas mehr gemahlene Haselnüsse oder Reismehl hinzufügen.
- 6.) Mit den Händen kleine Kugeln formen und diese auf dem (mit Backpapier versehenen) Backblech leicht andrücken.
- 7.) Die Kekse bei 170 °C ca. 20 Minuten backen, danach bei 50 °C für ca. 10 Minuten nachtrocknen lassen.



Nr. 2: Rustikale Thunfisch-Hundekekse

Bei unserem nächsten Rezept dreht sich alles um den Fisch. Denn nicht nur Katzen, auch so mancher Hund erweist sich als ausgesprochener Thunfisch-Fan. In diesem Falle profitiert er auch davon. Thunfisch hat einen hohen Eiweißgehalt, er enthält reichlich Omega-3-Fettsäuren und eine Menge Vitamin D, welches wiederum den Knochenbau unserer Vierbeiner stärkt. Zudem ist Thunfisch äußerst kalorienarm und eignet sich somit auch als Futterbeigabe, falls die eine oder andere Fellnase etwas an Übergewicht leidet.



Thunfisch sparsam einsetzen

Doch nicht jeder Thunfisch ist für den Hund geeignet! Nicht zu empfehlen ist in Öl eingelegter oder stark gewürzter Thunfisch, da er Magenprobleme nach sich ziehen könnte. Weiters gilt es zu beachten, dass fast alle Fischarten dazu neigen, Umweltgifte wie Dioxin oder Schwermetalle in ihren Körpern zu speichern, dahingehend sollte Thunfisch als Leckerli bzw. Futterbeigabe nur max. 1x pro Woche auf dem Speiseplan stehen.

Geheimtipp: Petersilie

Beim Kochen für Hunde dürfen natürlich auch Kräuter nicht zu kurz kommen. Petersilie ist ein Allround-Talent der saisonalen Küche und darf in ihrer Wirkungsweise nicht unterschätzt werden. Sie wirkt antibakteriell, entzündungshemmend, ist reich an Vitamin C und kann Harnwegsinfektionen, Nieren- und Gallensteinen vorbeugen. Bei Vierbeinern mit etwas strengem Geruch aus dem Mundbereich wirkt sie zudem noch als natürlicher Atemerfrischer. ;)

Doch Vorsicht! Da Petersilie reich an Oxalaten ist, sollte die Abgabe an Hunde, die zu Kalziumoxalatsteinen neigen, vermieden werden. Ebenso ist die Fütterung von Petersilie bei trächtigen Hündinnen nicht geeignet.



Einkaufsliste:

- 100 g gekochte Kartoffeln
- 50 g Kartoffelmehl
- eine kleine Tasse Wasser
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (ca. 150 g Abtropfgewicht)
- 1 TL getrocknete Petersilie

Zubereitung:

- 1.) Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- 2.) Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen.
- 3.) Alle Zutaten vermengen und mit einem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse verquirlen.
- 4.) Den Teig mit einem Löffel und einer Gabel zu Häufchen formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
- 5.) Die Hundekekse mindestens 30 Minuten backen und dann abkühlen lassen.



Nr. 3 : Hundeleckerlis mit Gruß von den Azteken

Chia-Samen, der Schatz der Azteken! Schon damals war Chia ein Grundnahrungsmittel, Heilmittel und wertvoller Begleiter der Laufboten. Übersetzt bedeutet die aus der Sprache der Maja stammende Bezeichnung Chia deshalb "Kraft". Glaubt man der mexikanischen Volksmedizin, soll ein einziger Teelöffel Chia-Samen genügen, um einen Menschen für mehr als 24 Stunden mit ausreichend Energie und Power zu versorgen. Reich an Nährstoffen ist der kleine Alleskönner besonders vielseitig und wahrlich ein Wundermittel – auch für unsere Hunde!

Denn die kleinen Samen haben es in sich. Mit ihrem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, Eisen, Kalzium und löslichen Ballaststoffen stellen sie manch anderes bewährtes Lebensmittel in den Schatten. Ebenso wie beim Mensch stärkt Chia zudem auch das Immunsystem von Tieren und hilft dabei Entzündungen des Körpers besser ausheilen zu lassen.

In unserem letzten Rezept verraten wir dir ein einfaches und schnelles aber zugleich auch äußerst gesundes Hundeleckerli-Rezept für deinen Vierbeiner.



Einkaufsliste für das Chia-Leckerli:

- 2 Karotten
- 2 Bananen
- 2 EL Chiasamen und 6 EL kaltes Wasser
- 200 g Buchweizenmehl
- 2 EL natives Kokosöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Karotten waschen und reiben.
3. Die Chiasamen zusammen mit dem Wasser in eine kleine Schüssel geben und ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und in eine Rührschüssel geben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem sämigen Teig verrühren. Sollte der Teig noch etwas zu klebrig sein, einfach etwas mehr Buchweizenmehl dazugeben.
5. Den Teig zwischen zwei Blatt Backpapier ausrollen und mit Ausstechformen zu Hundekekse ausstechen.



6. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 - 25 Minuten backen, bis sie eine schöne braune Farbe erhalten.
7. Die Hundeleckerlis komplett abkühlen lassen.



Fazit

Beim Kochen und Backen für Hunde könnt ihr eurer Phantasie freien Lauf lassen – dies gilt auch für Hundeleckerlis. Diese sollen eine gesunde und nahrhafte Abwechslung in den Fressalltag eurer Vierbeiner bringen und euch genau so viel Freude bereiten wie euren Fellnasen.

Bei allen Gerichten gilt es zu beachten, dass die Mengenangaben auf die Größe, das Alter und das Gewicht eurer Hunde individuell abzustimmen sind und dass keines der oben genannten Rezepte eine vollwertige Mahlzeit ersetzt.

Viel Spaß beim Nachkochen!

