

HANDOUT



SOMMERLICHE

HUNDELECKEREIEN



DO IT YOURSELF

MIT TIERISCHES-WISSEN



DOZENTINNEN



VANESSA

Vanessa Rössler

...ist Tierernährungsberaterin für Hunde und Katzen. Sie schreibt regelmäßig Artikel für ihren BARF-Blog, im Social Media und für verschiedene Tiermagazine zur Fütterung und Gesundheit von Tieren.

Neben Hund Gizmo (Foto) gehören noch ein wunderbarer Mann sowie die drei Katzendamen Lotti, Pixie und Pucca zu ihr.

www.barf-beratung.at

TANJA

Tanja Hemmerling-Seifert

.... ist die Kräuterfee bei Tierisches-Wissen. Stell dir einmal eine Wildblumenwiese in voller Blütenpracht vor. Ein Meer voller Blüten, voller Kräuter, voller Insekten. Das ist ihr Zuhause. Ihre Liebe zur Natur, zu Tieren zieht sich wie ein roter Faden durch ihr ganzes Leben. Sie lebt sehr naturverbunden in Niedersachsen mit ihrem Mann, mit 3 Kindern, 3 Hunden und 3 Kaninchen.

www.nature-for-pets.de



EQUIPMENT

WAS BRAUCHE ICH?

Vieles, was wir notiert haben, findet sich an Backequipment in jeder Küche. Dazu gehören sicherlich Schüsseln, Teigschaber, Rührlöffel, Teelöffel, Esslöffel, Messer.

Nicht verkehrt sind für zahlreiche Rezepte sogenannte Backmatten, die es in unterschiedlichen Formen und Größen immer passend für 1 Backblech gibt. Es gibt die preislich sicherlich höheren von Collory, aber auch günstigere in diversen Online-Shops. Den Teig darauf kann man entweder mit dem Teigschaber verteilen oder - die saubere Lösung - mit sogenannten Teigflaschen (auch Quetschflaschen oder Teigportionierer genannt).

Was du bei vielen Rezepten brauchst, ist entweder ein Pürierstab oder ein Mixer.



LÖWENZAHN EIS

HERSTELLUNG

Schneide die Bananen in Scheiben und lege sie mindestens 2 Stunden, besser über Nacht ins Gefrierfach.

Die gesammelten Löwenzahnblüten breitest du auf einem sauberen Tuch auf und lässt sie dort etwa 30 Minuten liegen. Die darin lebenden Insekten können so "entfliehen". Anschließend rupfst du die gelben Blütenblätter ab und legst sie in eine Schüssel. Füge den Ziegenjoghurt hinzu und püriere / mixe es, bis eine cremige Masse entsteht. Diese kommt dann ebenfalls in das Gefrierfach für etwa 2 Stunden. Danach entnimmst du die Masse sowie die Bananen, fügst beides zusammen und pürierst, mixst es nochmal für einige Minuten. Fertig ist das Eis.

Das Eis kann sofort zum Schleckern angeboten werden. Abgefüllt in Formen kann man es auch wieder einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt anbieten.

EXTRA TIPP

Die Blüten kannst du beliebig durch andere, kleingeschnittene frische Kräuter austauschen. Zum Beispiel gegen Pfefferminze, Melisse oder Brennnessel.



ZUTATEN

- 50 g Ziegenjoghurt
- 1 EL Honig
- 1 TL Leinsamenöl
- 2 Bananen
- 2 Handvoll Löwenzahnblüten

JOGHURT- NEKTARINE- DONUTS

HERSTELLUNG

Heize den Backofen auf 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor. Während dieser heizt schneidest du die geschälte und natürlich entkernte Nektarine klein und pürierst alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig. Das Wasser gibst du so hinzu, dass ein Pfannkuchen-ähnlicher Teig entsteht. Diesen verteilst du dann mit einer Teigkarte oder in einer Teigflasche auf der Backmatte und schiebst diese in der mittleren Schiene in den Ofen. Ungefähr 30 Minuten sollten die Donuts bei 160 Grad Celsius backen. Anschließend entnimmst du sie aus der Backmatte und lässt sie auf einem Backblech auskühlen.

EXTRA TIPP

Um die Haltbarkeit zu erhöhen kannst du das Backblech mit den Donuts bei 60 Grad für etwa 2 Stunden im Ofen nachtrocknen lassen.



ZUTATEN

- Fruchtfleisch von 2 kleinen oder 1 größeren geschälten Nektarine
- 1 EL Honig
- 1-2 EL Kokosflocken
- 2-3 EL Kokosmehl
- Wasser nach Bedarf

KIWI SMOOTHIE MIT GERSTEN- GRAS



HERSTELLUNG

Die Chiasamen werden zuerst ungefähr 30 Minuten in Wasser quellen gelassen. Danach werden alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Smoothie fein püriert.

Der Smoothie kann dann entweder direkt im Napf zum Schlabbern gegeben werden oder aber man verteilt ihn auf Schleckmatten (erarbeiten der Leckerei) oder bereitet daraus ein Eis zu, in dem man es abfüllt und einfriert.

ZUTATEN

- 150 ml Hundesmoothie oder ungewürzte Hühnersuppe
- 1 EL gequollene Chiasamen
- 1 EL Gerstengras
- Fruchtfleisch einer geschälten Kiwi
- 2-3 Blätter Salat (Kopfsalat, Eisberg, Chicorée,...)
- Wasser nach Bedarf

KRÄUTER-KNUSPER-STANGEN

HERSTELLUNG

Den Backofen erst einmal auf 160 Grad Celsius vorheizen. Während des Heizvorgangs die Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. Anschließend entweder in eine Backmatte "Stangenform" füllen oder aber die Stangen selbst drehen. Wenn der Teig auf eine Backmatte gegeben werden soll, dann zur besseren Streichfähigkeit des Teigs noch etwa 50-80 ml Karottensaft dem Teig zufügen.

Danach gehts in den Ofen und zwar für etwa 30 Minuten. Anschließend den Ofen ausschalten, die Tür kurz öffnen, um Feuchte herauszulassen und danach wieder schließen. Die Stangen bleiben im Ofen und werden von der Restwärme nachgetrocknet.

EXTRA TIPP

Die Stangen kann man für die Maulhygiene einsetzen. Kurkuma und die enthaltenen Kräuter wirken darauf ein.



ZUTATEN

- 25 g gerieben Parmesan
- 25 g Hüttenkäse
- 50 g Buchweizenmehl
- 50 g Kartoffelmehl
- 2 Eier
- 1 EL Kokosöl oder Leinöl
- 2 EL gekochte Möhre (z.B. aus dem Babygläschen)
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 1 EL kleingeschnittene, frische Petersilie
- 1 EL kleingeschnittene, frische Pfefferminzblätter



HEIDELBEER- TOPFEN-EIS

HERSTELLUNG

Die Heidelbeeren werden zu erst einmal püriert. Anschließend wird das Fruchtmus als dünne Schicht in kleine Silikonformen gefüllt.

Das Fruchtmus muss dann etwa 1 Stunde im Gefrierfach gefrieren. Bevor das Fruchtmus fertig ist (oder im Anschluss daran) wird der Topfen mit etwas Wasser cremig gerührt. Dann schichtet man es auf das fertige, gefrorene Fruchtmus und stellt es nun wieder ins Gefrierfach, diesmal für einige Stunden.

Ein gefrorener Sommergenuss für heiße Tage.

EXTRA TIPP

Statt Heidelbeeren kann man natürlich auch Erdbeeren oder Himbeeren nutzen, die genauso gut ankommen.



ZUTATEN

- 100g Heidelbeeren
- 200g Topfen (Quark) – (Naturjoghurt oder Buttermilch eignen sich genauso)
- Wasser nach Bedarf

KOKOS KÜSST MANGO

HERSTELLUNG

Die kleingeschnittene, reife Mango mit Kokosjoghurt vermengen. Gerstengras und 1 Messerspitze Kurkuma zufügen und mit der Mango-Joghurt-Masse fein pürieren. Die Kokosflocken dann einrühren. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, damit es etwas cremiger wird.

Und das war es dann eigentlich auch schon. Ein gefrorener Sommergenuss für heiße Tage.

EXTRA TIPP

Die Creme kann man dem Hund "so" anbieten oder auch als Eis (z.B im Kong einfrieren) für einen längeren Schleckgenuss.



ZUTATEN

- Fruchtfleisch einer reifen, geschälten Mango
- 125 g Kokosjoghurt
- 1 EL Kokosflocken
- 1 EL Gerstengras
- 1 Messerspitze Kurkumapulver mit Kurkuma (1 Messerspitze Kurkuma mit 1 EL Gerstengras mischen)
- Wasser nach Bedarf

MELONEN- GELEE TATZEN

HERSTELLUNG

Die Gelatine in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit das Fruchtfleisch der Melone herausschneiden und pürieren. Die Kerne müssen nicht zwingend entnommen werden! Anschließend die Kräuter fein hacken und mit dem Melonenpüree vermischen. Das jeweils gewählte Kraut gibt eine feine zusätzliche Geschmacksnote.

Die Gelatine in etwas Wasser in einem Topf erhitzen und auflösen. Anschließend die flüssige Gelatine in das Melonenmus einrühren und das Mus in Silikonformen füllen. Das Gelee kommt dann für etwa 3-4 Stunden in den Kühlschrank, um fest zu werden.

EXTRA TIPP

Die Blütenpollen kann man als Topping oben draufgeben.



ZUTATEN

- 150-200 g Wassermelone
- 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Zitronenmelisse, Basilikum, ...)
- 4-5 Blatt Gelatine oder alternativ Agartine
- bei Belieben: Blütenpollen

WILD-WIESE-SMOOTHIE

HERSTELLUNG

Die Zutaten gibt man allesamt in den Mixer oder in eine Schüssel und püriert es. Das war es dann auch schon mit der Herstellung.

Entweder dem Hund als „Sauce“ über das Futter geben oder untermischen. Man kann den Smoothie auch zwischendurch pur als Mahlzeit anbieten.

EXTRA TIPP

Der Smoothie kann auch von Frauchen und / oder Herrchen mitgetrunken werden.



ZUTATEN

- 50 g gemischte Wildkräuter z.B. Giersch, Löwenzahn, Gänseblümchen, Brennnesselblätter, Birkenblätter, Beerenblätter (Himbeer, Brombeer-, Erdbeerblätter), Spitzwegerich
- 1 Banane
- 30 g Spinat (frisch)
- 1 EL (gemahlene) Haselnüsse
- 1 EL Leinöl oder Kokosöl
- 1 TL Honig
- ca. 100 ml Wasser



WILDKRÄUTER-KNOCHEN

HERSTELLUNG

Die Blüten bei trockenem Wetter sammeln und einzeln abrupfen. Zurück in der Küche dann den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Leber waschen und trocken tupfen und sodann pürieren. Die restlichen Zutaten inklusive der Blüten hinzufügen. Danach alles kneten bis ein glatter Teig entsteht und bei Bedarf etwas Wasser oder nochmal wenig Mehl zufügen.

Anschließend wird der Teig auf einer sauberen Fläche ausgerollt und es werden Herzen ausgestochen, die dann auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech ausgelegt werden. Die Herzen kommen dann ungefähr 30 Minuten in den Backofen und backen bei 180 Grad Celsius. Danach schaltet man den Ofen aus, öffnet kurz die Tür um die Feuchte herauszulassen, schließt diese wieder und lässt die Herzen weiter trocknen.

EXTRA TIPP

Fülle die Herzen in eine Dose, um sie dort zu lagern.



ZUTATEN

- 50 g Leber
- 250 g Buchweizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 1 Eigelb
- 50 g Kokosöl
- ca. 100 ml Wasser oder Karottensaft für Teigkonsistenz
- 3 EL kleingeschnittene Blüten von der Wiese/Strauch (Gänseblümchen, Löwenzahn, Taubnesselblüten (rot, weiß, gelb), Weißdornblüten oder Kamillenblüten)

ANTI ZECKEN DROPS

HERSTELLUNG

Bevor es losgeht, heizt du den Backofen wieder vor und zwar auf 180 Grad Celsius. Danach gibst du alle Zutaten in eine Schüssel und vermengst diese, bis ein glatter Teig entsteht. Sollte er zu fest sein, füge etwas Wasser hinzu. Ist er zu flüssig, füge noch etwas Mehl hinzu.

Anschließend wird der Teig entweder mit einem Teigspachtel oder über eine Teigflasche auf die Backmatte gegeben. Diese kommt dann auf mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen und backt dort etwa 15 Minuten. Danach schaltet man den Ofen aus, öffnet kurz die Tür um die Feuchte herauszulassen, schließt diese wieder und lässt die Drops weiter trocknen.

EXTRA TIPP

Fülle die Drops in eine Dose, um sie dort zu lagern.



ZUTATEN

- 150 g Kokosmehl
- 200 ml Kokosmilch (Dose)
- 100 ml Wasser
- 3 EL Kokosöl (flüssig)
- 1 TL Kokosflocken
- 1 EL Cistrosenkraut, gemahlen
- 1 EL Bierhefe
- 1 TL Knoblauchsrauke oder ½ TL Knoblauchpulver

BEERIGE GELANTINE- HERZEN



HERSTELLUNG

Bei diesem Rezept benötigst du sehr viel Gelantine, die du zuvor einweichst und nach Rezept zubereitest. Also die Gelantine in etwas Wasser in einem Topf erhitzen und auflösen. Danach vermischst du sie mit den restlichen Zutaten und streichst alles auf eine Backmatte.

Damit die "Herzchen" fest werden, kommt die Backmatte für etwa 5 Stunden (oder noch besser über nacht) in den Kühlschrank. Wenn diese fest sind und sehr einfach entnommen werden können, ist die perfekte Konsistenz erreicht.

EXTRA TIPP

Die Herzen werden bei Zimmertemperatur weicher, deshalb solltest du sie im Kühlschrank lagern, bis sie aufgefuttert wurden.

ZUTATEN

- 150 ml pürierte Beeren
- 1 EL Kokosöl (flüssig)
- 12 Blatt Gelantine



COPYRIGHT

Kontaktdaten: Tierisches-Wissen, team@tierisches-wissen.de

An dieser Stelle möchten wir darauf verweisen, dass das Handout urheberrechtlich geschützt ist. Der Inhalt des Handouts unterliegt einem copyright, das heißt du darfst es für dich als Rezeptheft verwenden, allerdings keine Inhalte daraus (auch nicht in Auszügen) woanders verwenden. Weiterhin darfst du weder Auszüge daraus, noch es im Gesamten weitergeben! Wir möchten dich bitten, dich daran zu halten. Wenn du irgendwas vorhast oder benötigst und verwenden magst (z.B. für einen Vortrag, bitte sprich mich vorab an. Urheberrechtsverletzungen sind eine Straftat. Danke für deine Wertschätzung an unserer Arbeit und den respektvollen, kollegialen Umgang!

Deine Dozentinnen

Tanja & Vanessa

