

Manuela Becker

Meine fünf besten
Leckerchenrezepte
für Deinen Hund



canis disco -
Hundezentrum Oberlahn
Im Vilchen 19
35781 Weilburg

Gehörst Du auch zu den Hundehaltern, die gerne wissen, was ihr Hund im Napf oder im Leckerchenbeutel hat?

Dann wirst Du meine Lieblingsrezepte mögen.

Butter oder Margarine wirst Du vergeblich suchen. Auch Erdnusscreme und andere verarbeiteten Produkte kommen in meinen Rezepten möglichst nicht vor. Eine Ausnahme ist Käse.

Mein Anliegen ist es, zu zeigen, wie man mit wenigen Zutaten ein optimales Ergebnis erzielen kann.

Deiner Kreativität werden dabei keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Ausprobieren.

Manuela und Harley (weltbesten Leckerchentester)



Die Schneckenform ist sehr attraktiv und schnell herzustellen sind Hundekuchen in dieser Form sowieso. Die Ministrudel trocknen relativ schnell und sind außerordentlich begehrt.



Variationen vom Ministrudel

...weil das Auge bekanntlich mit
isst – lecker und schön

Für den Teig:

ca. 300 g Weizenmehl

1 Ei

Etwas Wasser oder Brühe

1 TL Öl

Verkneten Sie die Zutaten zu einem homogenen, festen Teig (ähnlich Nudelteig).

Im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Farce vorbereiten:

150 g Rinderhackfleisch (oder Putenhackfleisch oder
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft)

1 Ei

1 Bund frische Petersilie

1 EL Tomatenmark

in der Küchenmaschine zu einer feinen Farce verarbeiten.

Den Teig in drei Portionen teilen, jeweils dünn ausrollen (max. 2 mm) und mit der Farce bestreichen. Dann wie einen Strudel, mit Hilfe eines Küchentuchs oder Frischhaltefolie, zu einer ca. 2 cm dicken Rolle aufrollen und auf einem Tablett für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Leicht angefroren in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 200 Grad 5 Minuten anbacken dann den Ofen auf 80 Grad herunter

Unwiderstehlich – auch der mäkeligste Hund wird diese kleinen Talerchen zu seiner Lieblingsbelohnung wählen.

Leber-Möhren-Taler

(getreidefrei)



400g Geflügelleber
10 EL Olewo Karotten oder Karottenchips (getrocknete Karotten)
1 EL Olivenöl
Frische oder getrocknete Kräuter nach Belieben

Die Leber fein pürieren.
Etwa 2/3 der Olewo-Karotten in der Küchenmaschine mahlen und alles zur Lebermasse hinzu geben.
Mit dem Olivenöl (und evtl. den Kräutern) verrühren.
So lange ruhen lassen bis ein zäher Brei entstanden ist.

Den Brei in eine Gebäckspritze oder Futtertube füllen und dicke, lange Würste auf ein Backblech spritzen.

10 Minuten bei 180°C (Umluft) anbacken dann aus dem Ofen nehmen.
Die Würste in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf dem Blech verteilen.
Wieder in den Ofen schieben und sofort auf 80°C herunter schalten.

Völlig trocknen lassen (ca. 2 Stunden)

Die Taler lassen sich leicht zerbrechen. Um etwas mehr Festigkeit zu erhalten kann man ein Ei in den Teig geben.

ACHTUNG: Bitte keine frischen Möhren verwenden. Die enthalten zu viel Feuchtigkeit. Die Trockenzeit würde mind. zwei Tage in Anspruch nehmen. er einen Dörrapparat hat, kann aber ca. 400 g Möhren in Scheiben schneiden und trocknen.

Heute stehen unsere Hunde in der Küche wieder Schlange.
Es gibt "Frauchen's Käsetraum", die leckeren Käsecracker, die auch uns
Zweibeinern schmecken.



Frauchens Käsetraum

...der Renner bei Vier- und
Zweibeinern

500 g Mehl
250 g Reibekäse
2 EL Sonnenblumenöl
2 Eier (nach Belieben)
3 EL gehackte Petersilie oder Oregano
Gemüsebrühe (ersatzweise Wasser oder Fleischbrühe)

Das Mehl auf ein Backbrett geben, den Käse darüber verteilen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Eier, die Kräuter und das Öl sowie 2 EL Gemüsebrühe hinein geben. Mit den Händen schnell zu einem festen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, geben Sie mehr Brühe hinzu bis sie einen gut ausrollbaren Teig erhalten.

Aus dem Teig eine Kugel formen und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig max. 0,5 cm dick ausrollen.

Mit einem Teigrad 2 cm lange, 1 cm breite Stangen ausradeln und auf ein Backblech legen.

Bei 180 Grad 10 Minuten leicht bräunen, danach bei 50-80 Grad völlig trocknen lassen.

Tipp:

Sie können diesen Teig wunderbar mit verschiedenen Förmchen ausstechen. So haben sie zu jeder Jahreszeit auch das passende Geschenk

Viele Hunde lieben Fisch. Wenn Ihr Hund auch dazu gehört, sollten Sie unbedingt die folgenden Cracker ausprobieren. Sie sind schnell und einfach zubereitet.

Fellglanz – Cracker

...für seidenglänzendes Fell und dazu noch unwiderstehlich lecker



2 frische ganze Sardinen oder grüne Heringe oder Forelle ...
1 Ei
2 EL Olivenöl
½ Bund fein geschnittener Dill
500 g Dinkelmehl
Wasser oder Hühnerbrühe

Die Fische durch den Fleischwolf drehen oder in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Ei, Olivenöl und Dill zu der Farce geben und sorgfältig verrühren. Ca. 350 g Mehl zugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu weich sein, Mehl – sollte er zu trocken sein Wasser oder Hühnerbrühe dazu geben.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 2-3 mm dünn ausrollen und mit einem Schnapsglas Taler ausstechen. Die Taler mit einem Messer kreuzweise einritzen, sodass man sie später gut teilen kann.

Sie können die ausgerollte Teigplatte auch auf das Blech legen und kleine Quadrate (ca. 2 x 2 cm) hinein schneiden. Nach dem Backen werden sie auseinander gebrochen.

Bei 180 Grad goldgelb backen und danach gut trocknen lassen. Die Kekse dürfen innen nicht mehr weich sein.

Die folgenden Leckerchen sollten eigentlich Ulis Knusperkugeln heißen. Eine Freundin musste bei der Bestellung für ihren Laden immer einige Tüten extra für ihren Mann Uli mitbestellen. Statt Chips und Flips kaute Uli abends vor dem Fernseher die Apfel-Bananen-Kugeln. Wahrscheinlich träumt er noch heute von diesen süßen Knusperkugeln...



Apfel – Bananen – Kugeln

... süßes für Leckermäulchen. Auch geeignet für Nager und menschliche Genießer.

- 2 Äpfel
- 2 Bananen
- 2 Eier
- 1 Packung zarte Haferflocken
- etwas Hartweizengrieß

Die Äpfel gut waschen, abtrocknen und in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Dann mit der Schale fein reiben. Die Bananen zerdrücken und zu den Äpfeln geben. Die Eier und das Öl dazu geben und die Masse sorgfältig verrühren.

Unter Rühren die Haferflocken einrieseln lassen bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 10 Min. ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Grieß bestreuen und einen Teil des Teigs darauf geben und daraus eine etwa 1,5 cm dicke Rolle formen.

Solange der Teig sehr klebt, geben Sie Grieß hinzu. Von der Rolle 1 cm dicke Scheiben abschneiden und daraus Kugeln formen. Den Teig auf diese Weise nach und nach verarbeiten.

Die Kugeln dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zunächst bei 180 Grad 15 Min. backen. Anschließend bei 50-80 Grad mehrere Stunden trocknen lassen.

Tipp:

Der Teig ist sehr feucht. Stecken Sie einen Holzlöffel in die Backofentür sodass sie nicht komplett schließt. Die Feuchtigkeit kann so gut entweichen. Je trockener der Teig desto kürzer die Backzeit.

Und nun viel Erfolg am Herd.

Schreibe mir doch einmal, wie es Deinem Hund geschmeckt hat.

Möglicherweise möchtest Du gerne an einem meiner Back-Workshops teilnehmen?
Dann lass' Dich vormerken.

canis disco – Hundezentrum Oberlahn
Manuela Becker
Im Vilchen 19
35781 Weilburg

eMail: post@canis-disco.de

Web: www.canis-disco.de