PAPRIKASTANGEN

mit Leberwurst

© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

2 Eier
50 ml Wasser
100 g Hüttenkäse
50 g rote Paprika
3-4 EL Kalbsleberwurst
50 g frische, geraspelte Möhren
4 geh. EL Dinkel-Vollkornmehl
(ergibt 1 Vollblechmatte)

ZUBEREITUNG

1. Hüttenkäse, Leberwurst und Eier pürieren. Mehl zugeben, bis der Teig pfannkuchenartig ist. (ggf. mit Wasser optimieren). Geraspelte Möhren und klein geschnittene Paprika unterheben.
2. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte füllen.
3. Die befüllte Backmatte für ca. 45 Min. bei 160°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 5-6 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
5. Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.

ca. 45 Min. | Umluft | 160°C, vorheizen | 5-6 Std. / 70°C

MERLINS TIPP:

Auch dieses Rezept aus der Stangen-Backmatte rangiert auf der Beliebtheitsskala der Hunde ganz weit oben! Bei den Zutaten aber eigentlich auch kein Wunder.
Hunde dürfen ab und zu reife, rote Paprika in kleinen Mengen essen. Du kannst sie deinem Hund sowohl roh als auch gekocht anbieten.
WICHTIG: Wie alle Nachtschattengewächse enthält auch die Paprika das giftige Solanin. Es ist vor allem in gelben und grünen Paprikas enthalten. Für den Hund ist daher nur die reife, rote Paprika geeignet! Auch solltest du den Strunk und das Kerngehäuse entfernen, da dort am meisten Solanin enthalten ist.
Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!

MADE WITH LOVE Zauberwald-Backstube
gesund und lecker