



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

GEMÜSE-„SÜLZE“

mit Thunfisch



ZUTATEN

- 1 Dose Thunfisch in Eigensaft
600 ml klare Flüssigkeit
7-8 geh. TL Agartine
gekochter Reis (salzfrei)
gekochtest Gemüse (hier:
Brokkoli, rote Paprika, Rote
Bete, Möhren, Blumenkohl,
div. Kräuter)
(ergibt 1 Vollblechmatte)



entfällt



entfällt



Kühlschrank



entfällt



ZUBEREITUNG

1. Thunfisch abgießen, Saft auffangen. Zusammen mit dem Reis, den Kräutern und dem Kochgemüse in die Mulden einer Backmatte füllen.
2. Agartine nach Packungsanleitung mit der gewünschten Flüssigkeit anrühren und die Backmattenmulden zügig damit auffüllen. Das Ganze 5-10 Min. abkühlen lassen.
3. Befüllte Backmatte in den Kühlschrank legen. Nach 4-5 Stunden sind die Jellies fest und können vorsichtig aus der Matte gedrückt werden.
4. Im Kühlschrank sind die Jellies max. 4 Tage haltbar. Man kann sie jedoch problemlos einfrieren und die gewünschte Menge bei Bedarf entnehmen. Dann entweder auftauen oder – ideal im Sommer – gefrorene Jellies als „Eis-Snack“ anbieten ... lecker!

MERLINS TIPP:

Jellies für Hunde sind schnell gemacht und vielseitig verwendbar: Du kannst sie als Topping übers Futter geben, als leckere Nascherei zwischendurch füttern oder im Sommer als Eis-Snack anbieten. Und egal, ob du die Jellies mit frischen Zutaten zubereitest, ob du Fruchtsäfte und Smoothies verwendest oder „Resteverwertung“ betreibst mit Zutaten, die dein Hund mag und verträgt – dein Hund wird diese zusätzliche Leckerei auf jeden Fall zu schätzen wissen! Agartine wird übrigens aus Blau- oder Rotalgen gewonnen und enthält keinerlei tierische Proteine (im Gegensatz zu Gelatine, die hauptsächlich aus denaturiertem bzw. hydrolysiertem Bindegewebs-Kollagen verschiedener Tierarten besteht).

Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!

gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥ gesund und lecker ♥