



Rezept Knochenbrühe

Knochenbrühe ist eine tolle Nährstoffbombe für alle kranken, alten und geschwächten Lebewesen (nicht nur für Hunde 😊). Durch den langen Kochvorgang wird alles aus den Knochen herausgeholt - sie sind hinterher ganz weich und wabbelig. Dadurch ist die Brühe auch sehr schmackhaft und kann als „Topping“ für mäkelige Phasen verwendet werden.

Welche Knochen könnt ihr verwenden?

Alles, was euer Hund nicht fressen darf/kann/mag (aber verträgt). Also auch große, tragende Knochen von großen Tieren, die zum Verzehr nicht geeignet sind. Auch Schweineknöchel sind geeignet (denn durch den Kochprozess wird auch ein Aujeszky-Virus unschädlich gemacht).

Wie viele Knochen braucht ihr?

Das kommt auf die Größe eures Kochtopfs an. Der Boden sollte mindestens bedeckt sein.

Wieviel Wasser wird benötigt?

So viel Wasser, dass alle Knochen im Topf gut bedeckt sind.

Warum Apfelessig?

Der Apfelessig hilft beim Herauslösen der Nährstoffe. 1 - 2 EL genügen.

Wie geht's?

Ihr kocht alles auf und reduziert dann die Hitze. Bei kleiner Stufe sollte die Brühe dann mindestens 24 Stunden vor sich hin köcheln.

Gegen Ende der Garzeit könnt ihr natürlich auch noch Gemüse zugeben - den Hunden ist das aber erfahrungsgemäß aber nicht wichtig 😊

Die fertige Brühe ist dann spätestens nach dem Abkühlen eher ein Gelee. Wenn ihr die Brühe in Gläser abfüllt oder in Eiswürfelbehälter einfriert, habt ihr immer einen kleinen Vorrat.

Schmack & Fit 🐾 Patricia Scholz 🐾 Sudetenstr. 44 🐾 74821 Mosbach

Tel 0 62 61 / 6 74 21 02 🐾 Fax 0 62 61 / 6 74 21 03 🐾 schmackundfit@gmx.de 🐾
www.schmackundfit.com