

Rezept Moro'sche Karottensuppe



Einfache Durchfallerkrankungen werden oft durch Krankheitserreger wie Bakterien oder Viren ausgelöst. Im Prinzip ist das ein toller Mechanismus des Körpers. Denn die Eindringlinge werden vom Immunsystem im Darm erkannt und sofort „vor die Tür“ gesetzt, im Idealfall noch bevor sie sich großartig vermehren können. Damit einher geht jedoch auch ein Flüssigkeits- und Elektrolytverlust, der ausgeglichen werden sollte. Toll geht das mit der „Moro'schen Karottensuppe“, die nicht nur den meisten Hunden schmeckt – sie ist für uns Menschen genauso hilfreich.

Der Österreicher Ernst Moro hat in seiner Tätigkeit als Kinderarzt schon Anfang des 20. Jahrhunderts festgestellt, dass die lange gekochte Karottensuppe schnell, einfach zubereitet und sehr wirksam bei Durchfallerkrankungen ist. Durch das lange Kochen werden die Kohlenhydrate der Karotten zu Oligogalakturonoide umgebaut und genau die ziehen Giftstoffe und Krankheitserreger an und transportieren sie aus dem Körper. Außerdem liefert sie neben Flüssigkeit und auch Elektrolyte. Drei Fliegen mit einer Klappe geschlagen! Kocht man auf einmal einen großen Topf, kann der Rest auch wunderbar in Einzelportionen eingefroren und so bevorratet werden.

Und hier ist das Rezept:

- 500 g Karotten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Mit 1 TL Salz und 1 Liter Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze 60-90 Minuten köcheln lassen.
- Dann alles pürieren und ggf. mit Wasser wieder auf 1 Liter auffüllen.

Im Akutfall dem Hund mehrmals täglich nicht zu viel Suppe auf einmal anbieten.

(Und das hilft nicht nur den Vierbeinern, auch bei uns Zweibeinern funktioniert das 😊)

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