



REZEPTE DES HUSKY'S

Tolle Leckerlie Rezepte für Ihren Hund..

Hundekekse

300 g Weizen-Vollkornmehl
1/2 Tl. Salz
1 Ei. Kohle (bekommt ihr im Reformhaus od
1 grosses Ei, leicht verquirlt
3 Ei. Pflanzenöl
75 g Petersilie, gehackt
2 Ei. frische Minze, gehackt
170 ml Milch

ZUBEREITUNG:

Mehl, Salz und Kohl vermischen. Ei, Öl, Petersilie und Minze in einer Schüssel verrühren, die Mehlmischung unterrühren und so viel Milch dazugeben, bis der Teig die Konsistenz eines Makronenteigs erhält. Gehäufte Esslöffel Teig im Abstand von etwa 3 cm auf gefettete Backbleche geben. Etwa 15 Minuten (bis die Biskuits leicht gebräunt sind) im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad backen.
Abgekühlt in einer luftdichten Dose im Kühlschrank aufbewahren.

[nach oben!](#)

Hundekuchen

300 g Maisgriess
3 Ei. Maiskeimöl
1/2 Tl. Salz
250 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

Griess, Öl und Salz in ein Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergiessen -
dabei gut umrühren. Nachdem die Mischung leicht abgekühlt ist, etwa 5 cm grosse,
dicke Küchlein daraus formen (Hände anfeuchten oder leicht einölen).
Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten (bis die Küchlein fest sind) auf 190 Grad backen.

[nach oben!](#)

Diese Informationen sind ohne Gewähr. Bitte fragen Sie ihren Mushmaster!



Käsetraum

75 g geriebener Chester
125 g Hüttenkäse
2 El. Pflanzenöl
1 Tl. Salz
1/2 Tl. Worcestersosse
300 g Mehl Type 550

ZUBEREITUNG:

Chester und Hüttenkäse mischen, Öl, Salz und Worcestersosse dazugeben. Mehl langsam einrühren, gut mischen, bis der Teig elastisch ist. Murmelgrosse Teigstücke formen, auf ein ungefettetes Backblech setzen. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen - bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen, danach luftdicht verpackt lagern.

[nach oben!](#)

Stammbaum

500 g Leberabschnitte, 1 Karotte, 1 Tomate, Fleischbrühe, 2 Tassen Haferflocken, 3 Scheiben Speck, 2 EL Rahm, etwas Margarine

ZUBEREITUNG:

Karotte, Tomaten und Speck mit der Margarine in der Pfanne braten. Die Haferflocken in der Fleischbrühe kochen. Die kleingeschnittene Leber in der Pfanne dazugeben. Zwei Minuten mitbraten und mit den Haferflocken zu einem dicken Brei vermengen. Abkühlen lassen, den Rahm darunter geben und servieren.

[nach oben!](#)

Knusper-Happen

225 g Vollkornmehl
115 g Sojawürfel (nach dem Einweichen)
Hackfleisch oder Wurstbrät

ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel geben, mit Wasser zu einem feinen Teig mischen. Sojawürfel oder Hackfleisch in den Teig einrühren, bis alles gut durchgemischt ist.

Wenn Sie Wurstbrät verwenden, den Teig in einen Standmixer oder eine Küchenmaschine füllen, Brät hinein bröckeln und mixen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Diese zu einer Stärke von ca. 3 mm ausrollen und in kleine Stücke schneiden.

Diese Informationen sind ohne Gewähr. Bitte fragen Sie ihren Mushmaster!



Backrohr auf 180 °C /Gasherd Stufe 4 vorheizen.
Auf Backpapier legen und ca. 20 Minuten backen (nach den ersten 10 Minuten regelmäßig nach den Keksen sehen sie sollen hart, aber nicht verbrannt sein).
Zum Schluss aus den Offen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

nach oben!

Stechkeckse

300 g Mehl
150 g Maisgries
1 TL Salz
miteinander vermischen

1 Ei
3 EL Pflanzenöl
125 ml Hühnerbrühe
2 TL Petersilie
miteinander vermischen

ZUBEREITUNG:

Beides zusammen mit 150 g gekochter und gehackter Hühnerleber verkneten, zu einer Kugel formen, diese zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Darnach auf bemehlter Fläche auswalken, beliebige Formen ausstechen und im vorgeheiztem Rohr bei 200 Grad backen.

nach oben!

Fleischbeisser

200 g Fisch nach Wahl (Thunfisch in Wasser)
125 ml Flüssigkeit
400 g Mehl
1 Tl. Salz (bei gebrauch von Brühe nichtmehr)
2 Eier
4 El Öl
2 El Minze oder andere frische Kräuter

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf die Kräuter in den Mixer geben und gut durchmischen. In eine Schüssel geben und Kräuter gehackt dazugeben und gut vermengen. Ausrollen und entweder Rauten oder gewünschte form ausstechen. Bei 200 C° etwa 20 Minuten sehr kross backen und etwa einen Tag auskühlen lassen.
Wird auch von Welpen gut vertragen.



[nach oben!](#)

Fleischklößchen- super leicht und lecker

250 Gramm rohes Rinderhackfleisch
250 Gramm Quark
1 frisches Ei

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermischen und zu kleinen Klößen formen- fertig! Bitte bedenke, dass du in Gefahr läufst, dass dein Hund dich in Zukunft mit dem Fressnapf im Maul empfängt! :-)

[nach oben!](#)

Getreide-Hundekuchen

3 Tasse Weizen- oder Roggenmehl
3 Tasse Haferflocken
½ Tasse Weizenkeime
6 Esslöffel Margarine
¼ Tasse Rübezucker (Melasse)
1 Tasse Milchpulver
1 Tasse Wasser

ZUBEREITUNG:

Trockene Zutaten mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.

Eine ½ Stunde ruhen lassen.

Entweder: Bällchen mit einem Löffel formen und flachdrücken, anschliessend auf ein leicht gefettetes Backblech legen.

Oder: Masse ca. 1 cm dick ausrollen und mit Knochenbackförmchen ausstechen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen.

Bei ca. 175°C für 1h backen

[nach oben!](#)

Honigkekse

150g Weizenvollkornmehl
200g Vollkornhafermehl
2 Esslöffel Honig
2 Eier
150 ml Milch
1 Esslöffel Distelöl



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut vermischen und den Teig zu runden Talern formen. Dann die Taler einfach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten lang bei etwa 220 C° backen.

(so sind die Kekse ca. 2 tage haltbar)

Damit sie länger haltbar sind einfach noch mal 5-10 Minuten bei 150 C° im Ofen lassen.

[nach oben!](#)

Hundekuchen ganz leicht gemacht!

- 4 Becher Weizen- oder Roggenmehl
- 1 Becher Haferflocken
- 1 Becher Maismehl oder Weizenkeime
- 1/2 Liter Milch
- 1 gute Prise Knoblauchpulver
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Becher Brühe (Brühwürfel)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem sehr steifen Teig mischen, durchkneten, nicht zu dünn ausrollen und in kleine Streifen schneiden. Der Teig braucht nicht aufzugehen. Er kann sofort in den Herd. 45 bis 60 Minuten bei mittlerer Hitze auf der mittleren Schiene backen bis die Kuchen goldbraun und hart sind. Danach im abgeschalteten Herd mehrere Stunden nachtrocknen lassen. So werden sie sehr hart.

[nach oben!](#)

Hundepizza

- Pizzateig
- Leckerlies
- geriebene Pansen

ZUBEREITUNG:

Den Pizzateig im Ofen backen. Dann einfach mit Pansen und Leckerlies verzieren.

[nach oben!](#)

Quarkkekse

- 150g Quark
- 6 Esslöffel Milch

Diese Informationen sind ohne Gewähr. Bitte fragen Sie ihren Mushmaster!



6 Esslöffel Sonnenblumenöl (oder Distelöl etc.)
1 Eigelb
200g Hundeflocken

ZUBEREITUNG:

Zutaten gut mischen und zu kleinen Kugeln formen. Auf einem Backblech ca. 30 Minuten bei 200 C° schön kross backen.

Als Geschmacksvariante kann auch Käse, Honig, Schinken oder Hüttenkäse dazu gegeben werden

[nach oben!](#)

Schweinsbeisser

150 g Schweineleber
125 ml Wasser
300 g Mehl
1 TL Salz
1 Ei
2 EL ÖL
2 EL Petersilie

ZUBEREITUNG:

Die Schweineleber in einer Pfanne von allen Seiten gut anbraten. Mit dem Wasser ablöschen. Schweineleber aus der Pfanne nehmen und sehr klein hacken oder im Mixer verarbeiten. Alle weiteren Zutaten mit dem Wasser aus der Pfanne zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig 0,5 cm dick ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen.

Bei 200 Grad Celsius ca. 15 - 20 Minuten backen, bis die Kekse hart und gut durch sind.

[nach oben!](#)

Anti-Zecken-Kekse (vegetarisch)

1 ½ Tassen Vollweizenmehl
1 Tasse Roggen- oder Buchweizenmehl
½ Tasse Milchpulver
½ Kaffeelöffel Knoblauchpulver
6 Esslöffel geschmolzene Margarine
1 Ei
1 Kaffeelöffel brauner Zucker
½ Tasse Wasser
1 Tasse frisch püriertes, gefrorenes oder Dosengemüse oder 2-3 Esslöffel Gemüsebrühe (Pulver!)



ZUBEREITUNG:

Trockenen Zutaten vermengen und Margarine hinzufügen bis eine körnige Masse entsteht.

Ei dazumischen und genügend Wasser oder flüssige Brühe hinzufügen, damit man einen Ball formen kann.

Mit den Händen den Ball zu einer ca. 1cm dicken Schicht flachdrücken und mit einem Messer in hundegerechte Formen zerteilen. Diese auf eine leicht eingefettetes Backblech legen.

Bei ca. 175°C 25-30 min. backen. Danach auf Gittern gut abkühlen lassen.

[nach oben!](#)

Diät oder Seniorenteller

5-10 Kg Körpergewicht : 150g mageres Pferdefleisch, 150g Sojasprossen, 1,5 El gelbe Leinsamen, 1,5 El Weizenkleie, 70g Magerquark, 1,5 Tl Öl, 1,5 Tassen Popcorn (ohne Würze)

10-25 Kg Körpergewicht : 300g mageres Pferdefleisch, 300g Sojasprossen, 3 El gelbe Leinsamen, 3 El Weizenkleie, 150g Magerquark, 1 El Öl, 3 Tassen Popcorn (ohne Würze)

über 25 Kg Körpergewicht : 450 g mageres Pferdefleisch, 450g Sojasprossen, 4,5 El gelbe Leinsamen, 4,5 El Weizenkleie, 225g Magerquark, 1,5 El Öl, 4,5 Tassen Popcorn (ohne Würze)

ZUBEREITUNG:

Fleisch und Sprossen hacken, mit übrigen Zutaten und Wasser vermischen

-Varianten-

statt Pferdefleisch Rindfleisch, Pansen mit Rinderherz;
andere Sprossen, Sauerkraut oder gekochte Möhren statt Sojasprossen; statt Magerquark Hüttenkäse.

Hilft abnehmen, füllt aber trotzdem den Magen.