
Rezept 3: Hundeeis „Muddy Paws“

Zutaten:

150 g Hühnerleber
350 g Hühnerbrust
1 Karotte
¼ kleiner Knollensellerie
½ Stange Lauch
1 Prise Salz

Portionen:

ca. 6–10 „Eis-Tatzen“

Zubereitung:

- » Hühnerbrust, Karotte, Knollensellerie und Lauch in Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken. Die Prise Salz hinzugeben und ca. 30–40 Minuten kochen lassen, bis das Fleisch und das Gemüse gar sind.
- » Während der Kochzeit die Leber in den Mix- und Messbecher geben und mit dem Stabmixer zu einem feinen Brei pürieren.
- » Das Gemüse und die Hühnerbrust mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, zum Leberbrei hinzugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.
- » Abkühlen lassen, in Eisförmchen füllen und über Nacht einfrieren.

Tipp 1:

Als „Eisförmchen“-Alternative eignet sich ein Apfel: Dafür ein größeres Loch in den Apfel schneiden, die Eismasse einfüllen und den Apfel komplett einfrieren. Anschließend am Stück servieren.

Tipp 2:

Die Brühe nicht weggießen. Sie kann abgekühlt zum Futter dazugegeben werden oder dient eingefroren ebenfalls als erfrischender Snack für zwischendurch.



Das Hundeeis „Muddy Paws“ ist für alle herzhaften Schleckermäuler.

BRAUN



Aus Gemüse und Fleisch werden herzhaftes „Muddy Paws“.



Alle Zutaten werden zu einem feinen Brei gemixt.