



Weihnachtsleckerei

Leckerschmecker des Tages

23



Izzy

...die fast drei Jahre alte Golden-Retriever-Dame ist die beste Freundin von Schoko-Labrador-Bruno, dem Gewinner unseres Kaugesicht-Foto-Wettbewerbs (siehe Kläppchen 9 des Adventskalenders). Mit ihm teilt sie sich nicht nur den Job (auch sie ist als Therapiebegleithündin unterwegs, um Menschen Freude zu schenken), sondern auch die Leidenschaft fürs Kauen - und für gute Hundeküche. Dass Brunos Buchweizenpfanne ein geschmacklicher Hit ist, bei dem kein Fitzelchen übrig bleibt, das kann sie bestätigen!

Frisch auf den Tisch Brunos Buchweizenpfanne



Kauspiele sind ein idealer Anlass, den Hunde-Speiseplan um noch mehr frische und abwechslungsreiche Kost zu bereichern. Gerade dann, wenn Sie Kauspielzeuge oder Schlemmertablets füllen, können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und nach Herzenslust experimentieren. Solange es ungewürzt ist, verträgt Ihr Hund ganz viel von dem, was auch Sie essen! Jasmin Haas und Bruno (und wenn sie zu Besuch ist, auch Izzy) haben zum Beispiel den gesunden Buchweizen neu entdeckt - der aussieht, wie Getreide, aber keines ist:

Achtung gefährlich

Vieles, was wir vertragen, verträgt auch der Hund. Das hier allerdings auf keinen Fall:

- Kakao und Schokolade
- Alkohol
- Koffein
- Macadamianüsse
- Avocados
- Rohes Schweinefleisch
- stark gewürzte Speisen
- in größeren Mengen: Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Weintrauben und Rosinen



- Gewünschte Menge geschälten Buchweizens (je nach Größe des Hundes z.B. 50-100 g) in einem Becher abmessen. Im selben Becher die 2,5fache Menge Wasser abmessen. Wasser und Buchweizen gemeinsam aufkochen (Achtung, kocht leicht über, großen Topf nehmen)
- Nach 5-10 Minuten Kochzeit (mittlere Temperatur) klein geschnittenes Gemüse nach Wahl dazugeben, zum Beispiel Karotten, Pastinaken, Kürbis, ... Weiter kochen lassen (mindestens 20 Minuten lang).
- Zwischendurch immer wieder umrühren, bei Bedarf mehr Wasser beimgen (Gericht sollte für Hunde nicht zu trocken sein)
- Kurz, bevor das Wasser verkocht ist, nach Geschmack frisch gepflückte Brennesselblätter dazugeben, vom Herd nehmen und zugedeckt ziehen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Gut auskühlen lassen.
- Kann dann noch zum Beispiel mit einer Dose Thunfisch, einem Ei, etwas Ziegenjoghurt oder Magerquark aufgepeppt werden und schmeckt besonders gut als Füllung im Kong!

Rezept und Bilder: Jasmin Haas



Lust auf jede Menge Spielespaß?

Unsere Beschäftigungsbücher können Sie versandkostenfrei im Shop von www.SPASS-MIT-HUND.de bestellen - gern mit persönlicher Widmung und / oder als Geschenk.



www.facebook.com/spassmithund