

Hundeleckerlis

selber backen

- 10 erprobte einfache Rezepte
- darunter getreidefreie, vegane und vegetarische
- viele Tipps und Tricks für gesunde Leckerchen
- Etiketten zu den Rezepten zum Download



von Helma Spona

IMPRINT

"Hundeleckerlis selber backen"

"Rezepte, Tipps und Tricks"

von Helma Spona

Alle Rechte vorbehalten.

Autor: Helma Spona

Kontaktdaten:

hsp@helma-spona.de,
<http://www.hundeshop-mit-herz.de>
<http://www.helma-spona.de>
<http://software.helma-spona.de/>

Buchcover und Fotos: Helma Spona

published by: epubli GmbH, Berlin, www.epubli.de

© 2014 Helma Spona

Eine gewerbliche Nutzung der Inhalte bedarf der Zustimmung des Autors.

ISBN: 978-3-8442-8362-4

Dieses E-Book, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt und darf ohne Zustimmung des Autors nicht vervielfältigt, wieder verkauft oder weitergegeben werden.

Hat Ihnen das E-Book gefallen, so empfehlen Sie Ihren Freunden den Download eines persönlichen Exemplars. Ein großes Dankeschön, dass Sie die Arbeit des Autors respektieren!

HUNDELECKERLIS SELBER BACKEN

Rezepte, Tipps und Tricks

von Helma Spona

INHALT

Vorwort	1
Grundlagen und wissenswertes	2
Gebackene Leckerchen	2
Gekochte oder frittierte Leckerchen.....	2
Von guten und schlechten Zutaten.....	3
Gute, bedenkenlos verwendbare Zutaten	3
Pflanzliche Produkte.....	4
Tierische Produkte	4
Mehle/Trockenprodukte.....	5
Sonstiges.....	5
Zutaten die in Maßen verwendet werden können.....	6
Zutaten, die absolut tabu sein sollten.....	6
Backtechniken und Handling-Tipps.....	7
Getreidefreie Rezepte und ihre Besonderheiten.....	7
Verarbeitungsmöglichkeiten für den Teig.....	8
Die Haltbarkeitsdauer erhöhen.....	13
Rezepte und Backanleitungen.....	14
Apfel-Kräuter-Leckerlis.....	14
Möhren-Magi-Sellerie-Bröckchen	15
Pizza-Bröckchen bzw. Pizza-Kekse	16
Harte Hundekekse	17
Apfel-Kräuter Snacks mit Käse	18
Gekochtes Fleisch.....	19
Apfel-Bananen-Bröckchen	20
Frittiertes Hackfleisch mit Schafskäse.....	21
Leberbrotwürfel	22
Ei-Käse-Würfel.....	23
Glossar	24
Bezugsquellen	26

VORWORT

Es gibt viele verschiedene Gründe für seinen Hund Leckerchen selber zu machen, sei es dass der geliebte Vierbeiner Futtermittelunverträglichkeiten hat oder man einfach vorbeugend auf bessere Ernährung Wert legt und ihn nicht voller Geschmacksverstärker, Farbstoffe und andere unbekannte Stoffe stopfen möchte.

Ich gehöre zwar nicht zu den Menschen die ihre Hunde total verhätscheln, aber auch ich bin kürzlich dazu übergegangen die Leckerchen für die Hunde selbst zu backen. Auslöser war die Diagnose ADHS bei meiner Hündin mit der Folge, dass sie nun eine Diät einhalten muss, die es schwer macht wirklich brauchbare Leckerchen für das Training im Laden zu finden, denn

- entweder wird nicht angegeben, was darin enthalten ist
- oder es sind definitiv die falschen Bestandteile drin
- oder sie sind einfach von Größe und Konsistenz nicht geeignet als Leckerchen für's Training zu dienen, denn bspw. Trockenfleisch ist meist zu groß und der Hund muss zu lange drauf herumkauen.

Der große Vorteil an selbstgemachten Leckerchen ist, dass Sie wissen was drin ist und das rein machen können, was Ihrem Hund schmeckt und was er gut verträgt. Allerdings ist das auch nicht ganz ohne Aufwand, denn es ist natürlich schon etwas Zeit notwendig. Wenn Sie jedoch einmal in der Woche ein bis zwei Stunden erübrigen können, reicht das völlig, denn die meisten Leckerchen sind problemlos eine Woche, meist sogar mehrere Wochen haltbar.

Meinen Hunden schmeckt es, sie sind mit den selbstgebackenen Leckerchen genauso glücklich wie mit den heißgeliebten Frolic's von vorher, die meine Hündin leider nicht mehr bekommen darf. Die Rezepte, die ich in den letzten Wochen getestet und entwickelt habe, sind hier in diesem E-Book beschrieben. Das Problem der Rezepte, die Sie im Internet finden ist meist, dass es mehr darum geht schnell fertig zu sein und daher doch bei den Zutaten auf vorgefertigte Lebensmittel wie Leberwurst oder gar auf Fertiggerichte wie Gemüsebrühe und Brühwürfel gesetzt wird. Das Ergebnis ist dann zwar ein selbstgemachtes Leckerchen, gesünder als die gekauften ist das aber dann nicht.

Die hier beschriebenen Rezepte nutzen ausschließlich komplett naturbelassene Rohstoffe, ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe etc. und sie sind in verschiedene Kategorien eingeteilt, "glutenfrei", "getreidefrei", "vegetarisch", und "vegan". So können Sie schnell und einfach das von Ihnen bevorzugte Rezept finden.

Weiterhin finden Sie Tipps für Variationen und viele hilfreiche Informationen, die Ihnen helfen, auch eigene Rezeptideen umzusetzen.



GRUNDLAGEN UND WISSENSWERTES

Wer einen Kuchen backt, nimmt ein Kochbuch oder Backbuch und backt einfach ein Rezept exakt nach, wie es dort steht. Die wenigsten gehen hin und wandeln Rezepte grundlegend ab oder "erfinden" eigene. Möchten Sie aber Hundeleckerlis backen, bleibt Ihnen fast nichts anderes übrig, wenn Sie bspw. einen Hund haben, der übliche Zutaten solcher Rezepte wie Weizenmehl, Leber oder Ei nicht haben darf oder nicht verträgt. Und ein normales Plätzchenrezept zu nehmen ist natürlich auch nicht der Sinn, denn da sind viel zu viele für den Hund ungesunde Zutaten drin wie weißes Mehl, Zucker und Gewürze.

Sie können Hundeleckerlis backen, frittieren oder kochen. Gebackene Leckerchen sind in der Regel deutlich länger haltbar und lassen sich besser handhaben, da gekochtes Fleisch doch schlecht in der Tasche aufzubewahren ist und natürlich recht schnell schlecht wird, gerade im Sommer. Es gibt aber dennoch ein paar Tipps und Tricks, auch hier die Haltbarkeit und das Handling zu verbessern.

Gebackene Leckerchen

Ein Rezept für Hundekex oder Leckerlis sollte generell folgende Anforderungen erfüllen:

- Dem Hund richtig gut schmecken, es soll ja eine Belohnung sein
- gesund sein und vom Hund gut vertragen werden
- schön hart sein, für die Zahnpflege oder klein und schnell verschlungen, als Leckerchen für's Training.
- und am besten auch noch appetitlich aussehen, zumindest ist das für Herrchen und Frauchen immer wichtig ☺
- der Teig sollte sich gut verarbeiten (schneiden, formen, ausstechen) lassen.

In fast allen Rezepten kommen daher verschiedene Zutaten vor:

- Gemüse oder Obst für den Geschmack und Vitamine
- Fleisch oder Käse für noch mehr hundegerechten Geschmack
- Fett und Öle
- Mehle oder Trockenprodukte, die den Teig zusammenhalten, Feuchtigkeit der anderen Zutaten aufnehmen und zu einem verarbeitbaren Teig führen
- Ei für Geschmack, Vitalstoffe und für einen gut verarbeitbaren Teig
- Eventuell natürliche Zusatzstoffe für Vitamine und Mineralstoffe

Je nachdem was Sie genau aus den einzelnen Bestandteilen verwenden, entsteht daraus ein gesundes und leckeres oder ungesundes Leckerchen und lassen Sie bestimmte Bestandteile einfach weg, funktioniert der Teig womöglich nicht, weil er sich nicht mehr verarbeiten lässt. Fest werden die Leckerchen im Backofen in der Regel immer, da kommt es vor allem auf Backzeit und Temperatur an.

Rezepte abwandeln

Alle nachfolgend vorgestellten Leckerchen können Sie natürlich dennoch abwandeln. Sie können eine Gemüsesorte durch eine andere ersetzen oder auch ein "Mehl" durch ein anderes, eine andere Käsesorte wählen etc. Grundlegende Bestandteile lassen sich aber nicht ersatzlos streichen.

Gekochte oder frittierte Leckerchen

Gebackene Leckerchen sind oft für die Hunde weniger attraktiv als gekochte bzw. frittierte Leckerchen, denn diese schmecken deutlich stärker nach Fleisch, denn als Rohstoff ist eigentlich auch nur Fleisch geeignet. Fisch würde zwar in der Theorie auch gehen, ist aber zu schnell verkocht und fällt dann auseinander.

Wenn Sie Leckerchen kochen möchten, sollten Sie diese nach dem Kochen und zurechtschneiden unbedingt noch trocknen, zumindest oberflächlich, damit sie nicht in der Tasche oder in der Hand aneinander kleben. Zudem fördert das die Haltbarkeit. Wenn Sie aber daraus nicht wirklich

Trockenfleisch machen möchten und die Leckerchen ganz trocknen, sind gekochte Leckerchen in der Regel nicht länger als 2 Tage außerhalb des Kühlschranks haltbar. Im Winter bei entsprechenden Temperaturen und Lagerung draußen, eventuell auch 3-4 Tage.

Dafür eignen sich fast alle Fleischsorten. Wenn Sie jedoch maximalen Geschmack möchten und noch dazu auf den Preis achten, kaufen Sie bspw. Innereien, Zunge oder Herz im B.A.R.F.-Shop oder beim Metzger um die Ecke. Sie können aber auch Schweineschnitzel oder Putenschnitzel aus dem Supermarkt nehmen.

Von guten und schlechten Zutaten

Grundsätzlich kann man Rezeptzutaten einteilen, in gesunde Zutaten und ungesunde, schmackhafte und weniger schmackhafte. Leider sind die gesunden nicht immer auch die vom Hund favorisierten. Wie beim Menschen eben auch. Meist sind leckere Sachen auch ungesund.

Für Hunde gilt das genauso. Es gibt einfach Lebensmittel, die mögen die Hunde sehr gerne, zuviel davon ist aber schädlich oder giftig. Es spricht aber nichts dagegen diese in geringen Mengen zu verwenden. Denn wenn nur kleine Mengen in den Leckerchen vorhanden sind und Sie diese auch nur als Leckerchen und nicht als Hauptmalzeit verfüttern ist das kein Problem.

Gute, bedenkenlos verwendbare Zutaten



Abbildung 1: Kräuter und Obst können Sie bedenkenlos verwenden

Bedenkenlos verwenden könnten Sie eigentlich bis auf wenige Ausnahmen alle Obst und Gemüsesorten, Kräuter, sowie die meisten Fleisch- und Käsesorten. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Zutaten die sich besonders gut in Hundekexen verarbeiten lassen, weil sie den meisten Hunden gut schmecken und noch dazu viele Vitamine und Mineralien enthalten.

Pflanzliche Produkte

Obst

Apfel
Birne
Banane
Pflaume
Mirabellen
Sanddorn
Erdbeeren
Himbeeren/Brombeeren
Blaubeeren
Ananas (sehr reif)

Gemüse

Möhren/Karotten
Knollensellerie
Rote Beete
Rettich/Radieschen
reife rote Paprika
reife rote Tomaten
Zucchini
Gurken
Kohlrabi
gekochte Kartoffeln
Topinambur
Mangold
Fenchel

Kräuter und Sonstiges

Schnittlauch
Petersilie
Thymian
Salbei
Wegerich
Koriander
Wurzelpetersilie
Liebstöckel

Tipp

Sanddorn und Brombeeren sind sehr sauer und schmecken den meisten Hunden daher nicht wirklich. Sie können sie aber gut mit sehr süßem anderem Obst mischen, bspw. mit Pflaumen oder Bananen. So bekommt Ihr Hund die guten Vitamine und es schmeckt ihm trotzdem. Zucchini sind relativ geschmacksneutral. Sie eignen sich aber sehr gut, um dem Teig etwas Volumen zu geben und so sehr scharfe Zutaten wie Fenchel und Radieschen zu "verdünnen".

Tierische Produkte

Hunde sind Fleischfresser. Folglich ist dem Einsatz von Fleisch keine Grenze gesetzt. Wenn Sie jedoch keinen Fleischwolf oder eine Küchenmaschine haben, mit der Sie Fleisch zerkleinern können, greifen Sie einfach auf Rinder- oder Schweinegehacktes zurück, oder auf gewölftes Fleisch aus dem B.A.R.F.-Shop, das Sie dann einfach auftauen. Je feiner das Fleisch zerkleinert ist, desto besser lässt sich der Teig später verarbeiten. Gleiches gilt auch für Fisch, den Sie ebenso verwenden können.

Tipp

Schweinefleisch sollten Sie nur in Rezepten einsetzen, die wirklich gebacken, gekocht oder frittiert und nicht nur getrocknet werden, denn rohes Schweinefleisch kann den Hund mit dem Aujetzky-Virus infizieren, der für Hunde meist tödlich ist.

Neben gewölftem Fleisch oder Hackfleisch kommen vor allem Innereien, allen voran Leber bei den Hunden gut an und sind ein sicherer Geschmackslieferant. Leber lässt sich auch mit dem Messer in kleine Stücke geschnitten in fast jeder Küchenmaschine zerkleinern. Auch Hühnerherzen und Mägen sind eine Leckerei für die meisten Hunde und können einfach zerkleinert werden.

Käse und andere Milchprodukte wie Quark etc. sind ansich nicht schädlich, auch nicht in größeren Mengen. Es gibt aber Hunde, die Lactose nicht vertragen. Bei diesen Hunden sollten Sie auf Milchprodukte verzichten oder sie nur in kleinen Mengen verwenden.

Hühner-Eiweiß

Hühner-Eiweiß enthält das Protein Avidin und das ist ein Biotin-Blocker. Zu häufige Gabe von rohem Eiweiß kann daher zu Biotin-Mangel führen. Da aber die meisten Rezepte gebacken, gekocht oder frittiert werden ist die Nutzung von Hühnerei in den Leckerchenrezepten kein Problem, da das Avidin durch das Erhitzen unschädlich gemacht wird. Nicht alles, was für die Rohernährung "B.A.R.F." gilt lässt sich also auch auf die Leckerchenrezepte anwenden.

Mehle/Trockenprodukte

Gemahlene Produkte wie Getreide oder Trockenprodukte wie Möhrenschnitzel, Kartoffelschnitzel, oder Gemüse in Flocken können Sie ebenso verwenden, wie die frischen Produkte. Sie haben aber durch die Trocknung den Vorteil, dass sie die Feuchtigkeit der anderen Zutaten aufnehmen und so dafür sorgen, dass der Teig sich später gut verarbeiten lässt und eine gewisse Festigkeit erhält.

Dazu eignen sich sowohl Getreideprodukte wie auch andere Pflanzenmehle und Flocken.

- Weizenmehl
- Maismehl und Maisgrieß
- Dinkelmehl und Dinkelflocken
- Haferflocken
- Kichererbsenmehl
- Grünkernmehl und Grünkernflocken
- Buchweizenmehl und Buchweizenflocken
- Möhrenschnitzel
- Gemüseflocken
- Kartoffelflocken
- Kartoffelmehl/Kartoffelstärke

Tipp

Vorzugsweise sollten Sie Vollkornmehle den weißen Mehlen vorziehen, denn weiße Mehle sind Kohlenhydrate pur, die bei zu hoher Gabe die Nieren des Hundes viel mehr belasten als zu viel Fett.

Ganz ohne Mehle (Getreidemehl, Kartoffelmehl und Mehle aus Pseudogetreide wie Buchweizen) kommen Sie in den meisten Backrezepten nicht aus. Denn in der Regel liefern diese Mehle Stoffe, die die Teigbestandteile zusammenhalten. Gerade Weizenmehl hat durch den Glutengehalt sehr gute Backeigenschaften, die Sie bei glutenfreien Ersatzstoffen durch andere Inhaltsstoffe, wie bspw. Ei ersetzen müssen.

Ist getreidefreie Hundeernährung artgerecht?

Es gibt immer mehr Hundehalter die ihren Hund getreidefrei ernähren. Ein Muss ist das aber nicht, denn nicht jedes Getreide ist schlecht. Einen gewissen, kleinen Anteil darf Getreide schon im Hundefutter haben, es sollte aber nicht Hauptbestandteil sein und es muss das richtige Getreide sein. Gerade Weizen und Mais sind problematisch, vor allem wenn sie einen großen Anteil am Hundefutter haben. Beide können zu Verhaltensauffälligkeiten führen. Aber das auch nur, wenn der Hund dafür entsprechend sensibel ist. Es gibt genauso Hunde, denen es vollkommen egal ist, welches Getreide sie fressen. Bei meiner Hündin habe ich schon sehr früh festgestellt, dass sie auf Weizen und Mais mit Panik und extremer Unruhe reagiert, Gerste und Hafer verträgt sie hingegen gut. Wer aus diesen Gründen auf Getreide wie Mais und Weizen verzichten möchte, findet hier genug Rezepte die ohne diese beiden Getreidesorten auskommen. Maismehl kann in den Rezepten auch sehr gut durch andere glutenfreie Mehle ersetzt werden, wie Buchweizen- oder Kichererbsenmehl.

Buchweizen

Trotz des Namens handelt es sich bei Buchweizen nicht um Getreide. Sie können Buchweizenflocken und Buchweizenmehl daher gut als Ersatz für Getreidemehle und Getreideflocken verwenden.

Sonstiges

Ebenfalls bedenkenlos können Sie einige andere Zutaten verwenden, wie bspw. Hühnereier. Die Schale ist klein gemahlen ein guter Kalzium-Lieferant und das Eigelb enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und essentielle Fettsäuren.

Gute Öle und Fette mit vielen Omega-3-Fettsäuren können Sie ebenso verwenden. Besonders gut hitzebeständig ist Leinöl. Aber auch Distelöl oder Olivenöl sind gute Öle, die viele wichtige Fettsäuren für den Hund liefern.

Gute Mineralstofflieferanten und zudem schmackhaft sind Backhefe und Bierhefe, ebenso Malzbier. Die können Sie eigentlich problemlos fast jedem Rezept hinzufügen. Gleiches gilt für Seealgenmehl.

Zutaten die in Maßen verwendet werden können

Es gibt einige Gemüse, Kräuter und Obstsorten, die in größeren Mengen giftig für den Hund sind, in kleinen Mengen aber bedenkenlos gefüttert werden können. Teilweise werden denen sogar gute Eigenschaften nachgesagt werden, wie bspw. dass Knoblauch vor Zecken oder Flöhen zu schützt. Ob das stimmt, lässt sich wohl nicht beweisen. Aber schaden tun diese Zutaten in kleinen Mengen nicht.

Dazu gehören:

- Knoblauch
- Lauchzwiebeln
- Speisesalz
- Nüsse

Salz braucht auch ein Hund. Wenn Sie Fertigfutter, also Trocken- oder Dosenfutter füttern, dürfte der Hund davon genug aufnehmen. Barfen Sie und geben kein Salz zu, kann der Hund durchaus etwas Salz gebrauchen, das sie dann bspw. über die Leckerchen zugeben können. Lauchzwiebeln kann in großen Mengen, wie auch Porree und Zwiebeln zu Nierenversagen führen. Kleine Mengen Lauchzwiebeln, insbesondere, wenn Sie sich auf das Grün beschränken, sind aber kein Problem.

Knoblauch ist ebenfalls in größeren Mengen giftig. Ab und an eine einzelne Knoblauchzehe in ein Leckerli-Rezept ist aber unbedenklich.

Nüsse enthalten viele essentielle Fettsäuren und Mineralien. Haben aber auch einen hohen Phosphor-Gehalt. Sie sollten Nüsse daher nur in Maßen verfüttern und bedenken, dass viele Jack-Russel-Terrier allergisch auf Erdnüsse reagieren. Verwenden Sie besser Wal- und Haselnüsse.

Zutaten, die absolut tabu sein sollten

Auf keinen Fall gehören folgende Zutaten in Hundeleckerlis:

- Weintrauben und Rosinen. Auch keine Sultaninen. Weintrauben sind giftig. Ob allerdings nur bestimmte Sorten oder nur bestimmte Hunde darauf reagieren, ist noch nicht erforscht.
- Schokolade und Kakao
- Kristallzucker, Obst und Gemüse enthalten schon genug Zucker
- Avocados
- Zwiebeln
- Porree
- Rohe Kartoffeln
- unreife Tomaten
- grüne, orange und gelbe Paprika
- Auberginen

Da die Leckerchen gebacken werden, sind rohe Kartoffeln im Teig auch unproblematisch, weil sie im fertigen Keks ja gegart sind. Ich bevorzuge aber dennoch die Kartoffeln vorher zu kochen.

Und wer sich schon die Mühe macht, Leckerchen selbst zu backen, weil sie gesünder für den Hund sind als gekaufte, sollte natürlich auch jegliche Rezepte vermeiden, in denen Zutaten wie Trockenfutter, Frolic, Hunde-/Katzendosenfutter oder andere bereits verarbeitete Speisen, wie Leberwurst enthalten sind, denn da weiß man wieder nicht, was drin steckt und kann sich die Mühe auch sparen.