

# Schonkostrezepte für \_\_\_\_\_

## NICHT!

- Milchprodukte verwenden
- Gewürze verwenden
- große Portionen zubereiten
- dem Hund wenig Wasser bereitstellen
- harte oder sehr fettige Zutaten verwenden
- zu kaltes oder zu warmes Essen servieren



## Die wichtigsten Lebensmittel und deren Wirkung

- |                     |              |                 |
|---------------------|--------------|-----------------|
| Äpfel               | Reis         | Leinsamen       |
| gekochte Kartoffeln |              | Geflügel        |
| Kürbis              | Haferflocken | gekochte Möhren |
| Bierhefe            | Honig        | Magerquark      |
| Hüttenkäse          | Fisch        | Zucchini        |



**Wichtig:** Alle Gerichte dürfen nur abgekühlt serviert werden. Zudem können die Mengenangaben nicht pauschalisiert werden, da diese auf das Gewicht des Hundes abgestimmt werden müssen.

### Appetitlosigkeit

#### Zutaten:

- 200 Gramm Putenfleisch
- eine Tasse Reis
- eine geriebene Möhre
- zwei Esslöffel Magerquark
- zwei Esslöffel Haferflocken
- ein Teelöffel Honig

#### Zubereitung:

Der erste Schritt besteht darin, das Fleisch und den Reis ungewürzt zu kochen. Danach beide Zutaten miteinander vermischen und die Möhre, den Magerquark, den Honig sowie die Haferflocken unterrühren. Wenn das Gericht zimmerwarm ist, kann es verfüttert werden.

### Magenverstimmungen

#### Zutaten:

- eine kleines Schälchen Hüttenkäse
- eine Tasse Reis
- eine geriebene Möhre
- ein halber geriebener Apfel
- ein Esslöffel Leinsamen

#### Zubereitung:

Als erstes muss der Reis gekocht werden. Daraufhin die geriebene Möhre, den geriebenen Apfel, den Hüttenkäse und die Leinsamen hinzugeben. Nun abkühlen lassen und schon ist das Gericht servierbereit.

### Längere Krankheitsphasen

#### Zutaten:

- 200 Gramm Putenfleisch
- 200 Gramm Kartoffeln
- ein Esslöffel Hüttenkäse
- ein halber Esslöffel Leinsamen

#### Zubereitung:

Am Anfang muss das Putenfleisch möglichst klein geschnitten werden. Folglich die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls klein schneiden. Beide Zutaten nun weich kochen. Als letztes die Kartoffeln pürieren und das Putenfleisch, den Hüttenkäse sowie die Leinsamen hinzugeben. Abkühlen lassen und servieren.

### Durchfall

#### Zutaten:

- 1 Kilogramm Karotte
- Wasser

#### Zubereitung:

Da dieses Rezept auf Vorrat gekocht wird, müssen zunächst ein Kilogramm Karotten gewaschen, geschält und in Würfel geschnitten werden. Danach so lange kochen, bis die Karotten weich sind. Nun mit dem Kochwasser pürieren und schon ist die einfache und schnelle Karottensuppe fertig. Was von der Suppe übrig bleibt, kann eingefroren und für das nächste Mal wieder aufgetaut werden. Dieses Rezept kann auch mit Geflügelfleisch kombiniert werden.

### Vitaminmangel

#### Zutaten:

- eine halbe Knolle Fenchel
- eine Karotte
- ein Esslöffel Hüttenkäse
- ein Esslöffel Leinsamen
- 100 Gramm Kartoffeln
- 100 Gramm Zucchini

#### Zubereitung:

Zunächst sollte das ganze Gemüse gewaschen und in möglichst kleine Stücke geschnitten werden. Nun das Gemüse weich kochen und fein pürieren. Als letztes einen Esslöffel Leinsamen sowie Hüttenkäse beimischen, gut durchrühren und abkühlen lassen. Fertig!

### Fisch als Fleischalternative

#### Zutaten:

- 100 Gramm Seelachs
- eine Tasse Reis
- eine Tasse geriebene Karotte

#### Zubereitung:

Zuerst müssen Reis und Karotten weich gekocht werden. Währenddessen kann auch der Fisch gekocht werden. Danach alles miteinander vermischen und schon ist das Rezept fertig. Zum Verfeinern kann ein wenig Magerquark oder Hüttenkäse untergerührt werden.