



HUNDELECKERCHEN

2013 - 02

LEBER-LECKERLI

Diese Leber-Leckerchen sind DER Hit – Mein Hund zerreißt sich fast, um sie zu bekommen. Wir wünschen Ihrem Hund einen guten Appetit!!

ZUTATEN

1 kg Hhnchenleber
1 Beutel Kartoffelpüree
500g Mehl
2 Eier
etwas Distelöl (oder ähnlich hochwertiges Öl)
auf Wunsch etwas Petersilie

ZUBEREITUNG

Kochen Sie die Leber ca. 20-25 Minuten lang in ca. 500 ml Wasser. Pürieren Sie sie mit einem Pürierstab im Kochwasser (bei möglichst offenem Fenster - stinkt zunächst recht gut) und schütten Sie den Beutel Kartoffelpüree mit hinein. Die zwei Eier und das Mehl dazu sowie ca. 50 ml Distelöl.

Vermischen Sie alles sorgfältig mit einem Handrührgerät (Knethaken) und lassen Sie anschließend den Teig eine halbe Stunde lang gehen. Heizen Sie den Backofen in der Zwischenzeit vor (auf ca. 160 Grad).

Den Teig fllen Sie in eine gefettete Brotform und backen ihn in ca. 50 - 60 Minuten (fast) hart. Wenn Sie nun die Form stürzen, dann können Sie sofort anfangen den Teig erst in Scheiben, dann in Stcke zu schneiden (nicht zu klein, weil sie beim Trocknen noch schrumpfen).

Die geschnittenen Stckchen können Sie nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und im noch warmen Backofen weiter trocknen lassen (bei leicht geöffneter Klappe). Wenn Sie die Stckchen noch ein paar Mal wenden, dann sind sie spätestens am nächsten Tag "DIE SUPERLECKERCHEN" für Ihre vierbeinigen Lieblinge.

Der Hundefutter-Berater - Informationen und Tipps rund um Ihren Hund