



Hundeleckerli selbst gemacht

Es gibt natürlich jede Menge Hundeleckerli zu kaufen. Aber wer wissen will, was drin ist, ohne eine dreistellige Eurozahl pro Kilo auszugeben, mag sich vielleicht gerne kurz in die Küche stellen und Kekse für seinen vierbeinigen Liebling selbst backen. Hier sind 5 Rezepte, nach denen sich Ihr Hund die Schnauze lecken wird:

Kekse mit Herz

- 300 g Herz vom Rind oder Huhn
- ca. 500 g Karotten
- 150 g gemischte Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse gehackt und gemahlen
- 100 g mehlig gekochte Kartoffeln, alternativ 100 g Reismehl
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Meersalz

Das Herz in sehr kleine Stücke schneiden und die Karotten reiben oder raspeln. Alle Zutaten mischen, die gekochten Kartoffeln noch warm zur Masse hinzufügen. Aus dem weichen Teig kleine Bällchen formen und auf dem Backblech flach drücken. Bei 170 °C für ca. 30 – 40 Minuten backen. Die fertigen Kekse dürfen nach dem Abkühlen ein bisschen weich sein.

Rindfleischbällchen de Luxe

- 500 Gramm Rinderhack
- 20 Gramm Käse
- 2 Eier
- 10 Gramm Kichererbsenmehl
- 2 Esslöffel Leinöl
- ½ Möhre
- 1 kleines Stück Zucchini
- Kräuter
- eine Prise Salz

Möhre und Zucchini schälen und raspeln. Danach alle Zutaten gut miteinander verkneten. Aus der Masse Bällchen formen und diese auf einem Backblech verteilen. Bei etwa 180 °C (Ober-Unterhitze) 15 Minuten backen.

Lebersnacks

- 350 g Schweineleber frisch
- 200 g Frischkäse gekörnt
- 300 g Vollkornhaferflocken
- 1 El Honig
- 1 Pr Salz

Leber fein mahlen u mit Frischkäse, Honig u Salz mischen. Haferflocken unterheben u gut 2 Stunden quellen lassen. Rollen formen und in Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und die Kekse bei 180 Grad ca. 18 Min. backen.

Käse-Häppchen

- 100 g Hüttenkäse
- 100 g Kartoffel- oder Reismehl
- 50 g gehackte und 50 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g geriebenen Käse, vorzugsweise einen Hartkäse
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Olivenöl

Alle Zutaten gut miteinander mischen. Sollte der Teig etwas zu fest sein, etwas Wasser zugeben. Die Masse zu kleinen Kugeln formen und auf dem mit der flachen Hand oder einem Glas platt drücken. Backzeit: Bei 180 °C ca. 20 Minuten, anschließend bei 50 °C für ca. 10 – 15 Minuten austrocknen lassen.

Leberwurst-Träumchen

- 200 g feine Haferflocken
- 200 g grobe Haferflocken
- 300 g körniger Frischkäse
- 250 g Leberwurst
- 2 EL Maiskeimöl
- 2 Eier

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut durchkneten. Anschließend walnussgroße Teigmengen zu kleinen Kugeln formen und auf dem Blech etwas abflachen. Backzeit: 30 Minuten bei 190° C.

