

Rezept Moro'sche Karottensuppe

Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie diese in Stücke. Fügen Sie 5g Salz/kg Möhren hinzu (Es sei denn, ihr Hund darf aus gesundheitlichen Gründen kein Salz bekommen). Bedecken Sie die Möhren mit Wasser und köcheln Sie die Suppe mindestens 1 Stunde lange ein. Pürieren Sie das Ganze und lassen es abkühlen. Füttern Sie in mehreren kleinen Portionen über den Tag verteilt.

Die Suppe sollte immer ca. 30 Minuten vor einer Mahlzeit gefüttert werden.
Man kann sie wunderbar portionieren und einfrieren.

Moro'sche Möhrenleckerlies

Kochen Sie die Suppe nach dem oben beschriebenen Rezept und pürieren Sie die Möhren dann **ohne** das Kochwasser. Geben Sie nach und nach die gleiche Menge an Dinkelvollkornmehl hinzu, bis der Teig dickflüssig ist. Ggf. noch etwas Möhrenkochwasser dazugeben. Streuen Sie ein paar Haferflocken auf die Teigmasse und heben Sie diese mit der Gabel unter. Geben Sie so lange Haferflocken hinzu, bis der Teig eine feste Masse ergibt (wie Quark). Stechen Sie den Teig mit einem bemehlten oder öligen Löffel aus und formen sie Taler. Legen Sie diese auf das Backblech (mit Backpapier). Heizen Sie den Ofen 10 Minuten bei 220 Grad vor und backen Sie die Taler für ca. 30 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)

Guten Appetit!

