

Martina Schöps

Ein Napf, ein Teller

Kombinierte Rezepte für Hund und Mensch



Kynos

DER HUND Club bedankt sich sehr herzlich beim **KYNOS VERLAG** für die Bereitstellung nachfolgender PDFs.

Alle Rezepte und Fotos sind Auszüge aus dem Buch:

„Ein Napf, ein Teller. Kombinierte Rezepte für Hund und Mensch“ von Martina Schöps, 94 Seiten, Hardcover, durchgehend farbig, ISBN 978-3-95464-049-2 EUR (D) 14,95, erschienen im **KYNOS VERLAG** Dr. Dieter Fleig GmbH, Nerdlen/Daun, zu bestellen unter:

www.kynos-verlag.de

Einleitung

Liebe Leserinnen und Leser,

mit diesem Kochbuch möchte ich Ihnen Ideen an die Hand geben, mit denen Sie den Speiseplan Ihres Hundes etwas abwechslungsreicher gestalten können.

Die aufgeführten Rezepte dienen nicht zur Vollernährung Ihres Hundes, sondern sind nur zur Abwechslung gedacht oder für „besondere Anlässe“.

Die Rezepte wurden mit Sorgfalt ausgewählt und getestet. Sie eignen sich für alle Hunde, die keine schwerwiegenden Erkrankungen haben. Durch die Verwendung von Zutaten in Lebensmittelqualität und den Verzicht auf Konservierungsmittel können auch empfindliche Hunde sorglos die von Ihnen zubereiteten Mahlzeiten genießen.

Das Buch ist so konzipiert, dass sich die Rezepte größtenteils auch für uns Menschen eignen. Ich habe die Rezepte so entwickelt, dass das „Grundrezept“ für Mensch und Hund gleich ist und dann getrennt weiter gearbeitet wird.

Sie finden die entsprechenden Hinweise bei den einzelnen Rezepten.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Herzlichst Ihre

Martina Schöps

Wichtig

Wichtige Hinweise zu:

Rezepten

Alle Rezepte sind von den Mengenangaben her für jeweils einen Mensch und einen Hund konzipiert.

Die im Buch aufgeführten Rezepte dienen nur zur Anregung und dazu, den Speiseplan Ihres Hundes etwas abwechslungsreicher zu gestalten.

Bitte beachten Sie, dass diese Rezepte nicht zur ausschließlichen Ernährung Ihres Hundes gedacht sind. Sie sind nur zur Abwechslung und Belohnung geeignet.

Sie wurden eigens für dieses Buch entwickelt und getestet. Beachten Sie auch, dass es zu unterschiedlichen Reaktionen sowie Nahrungsunverträglichkeiten kommen kann. Daher können weder Verlag noch Autorin Haftung für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden übernehmen, die bei der Umsetzung dieser Rezepte entstehen können.

Gemüse- oder Fleischsorten, die Ihr Hund nicht verträgt oder nicht mag, können gut ausgetauscht und durch verträgliche Alternativen ersetzt werden.

Milch und Sahne können Sie durch laktosefreie Produkte ersetzen.

Wenn Sie gerne für Ihren Hund die komplette Vollernährung selbst zubereiten möchten, empfehle ich Ihnen das Buch von Gabriela Behling, Frisches Futter für ein langes Hundeleben, ebenfalls im Kynos Verlag erschienen.

Frau Behling erklärt in diesem Buch alles über gesunde Hundeernährung, von Grundkomponenten über Spurenelemente, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe bis hin zur Ernährung im Krankheitsfall.

Wenn in diesem Buch Mehl angegeben wird, können Sie Weizenmehl TYP 405, aber auch gerne Dinkelmehl verwenden. Dinkelmehl ist für Hunde oft verträglicher.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, so entstehen immer die besten Rezepte.

Putze

Gefüllte Putenröllchen



1,5 h, davon:
45 min Vorbereitung
45 min Kochen

Achtung!
Nicht vergessen, die
Zahnstocher vor dem
Verzehr zu entfernen.

Zutaten

6-8 Putenschnitzel
200 g Rinderhack
Petersilie
Thymian
1 Ei
100 g geriebener
Emmentaler
150 ml Sahne oder Milch
ca. 250 ml Brühe
1-2 Essl. Mehl
1 Essl. Butter

Zusätzlich für den Mensch

Salz
Pfeffer
Marsala

Die Putenschnitzel waschen und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen.

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, Emmentaler und den klein geschnittenen Kräutern vermischen. Die Hackfleischmischung auf den Putenschnitzeln verteilen und diese dann aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Putenröllchen von allen Seiten gut anbraten.

Wieder aus der Pfanne nehmen. Butter in der Pfanne schmelzen und mit Mehl abbinden, dann mit der Brühe ablöschen. Sahne angießen.

Nun die Putenröllchen wieder in die Soße geben und gar ziehen lassen.

Jetzt werden die Gerichte getrennt.

Für den Hund

Dem Hund schmecken die Putenröllchen hervorragend mit Reis, Kartoffeln oder Nudeln.

Für den Mensch

Die Soße mit Salz, Pfeffer und Marsala abschmecken. Dazu servieren Sie Bandnudeln oder Polenta und einen frischen Salat.



Tafelspitz

Tafelspitz mit Gemüse



3 h, davon:
30 min Vorbereitung
2,5 h Kochen

Die Brühe mit den Lorbeerblättern zum Kochen bringen, das gut gewaschene Fleisch in den Topf geben und ca. 1 bis 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Suppengemüse waschen, klein schneiden und nach der Garzeit des Fleisches ca. 20 Minuten mitgaren. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und vor dem Schneiden etwas ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft setzen kann. Die Brühe abschütten und auffangen.

Jetzt werden die Gerichte getrennt.

Zutaten

1 kg Tafelspitz
1 Bund Suppengemüse
Brühe
1-2 Äpfel
Petersilie
Lorbeerblätter
Kartoffeln

Zusätzlich für den Mensch

1 Möhre
1 Kohlrabi
1-2 Sellerieknolle oder zwei Stangen Staudensellerie
Meerrettich
Sahne
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Für den Hund

Erkaltetes Fleisch und Gemüse mit etwas Brühe frischer Petersilie und geriebenem Apfel servieren.

Für den Mensch

Möhren, Sellerie und Kohlrabi klein schneiden und in der Brühe ca. 20 Minuten gar kochen.

Mehlschwitze (s. Rezept Béchamelsoße S. 35) in einem separaten Topf herstellen und mit der Brühe ablöschen. Frisch geriebenen Meerrettich und Sahne zufügen, mit Salz Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Wer mag, kann noch kleingeschnittene Apfelstücke oder geriebenen Apfel in die Soße geben.

Serviert wird der Tafelspitz mit Salzkartoffeln, frischer Petersilie und dem in der Brühe gegartem Gemüse.



Seelachs

Gebratener Seelachs mit Gurkensalat



1 h, davon:
30 min Vorbereitung
30 min Kochen

Unsere Hunde lieben frische Gurken! Aber sie sind bestimmt nicht jederhunds Geschmack, einfach mal ausprobieren ...

Seelachs waschen, säubern und darauf achten, dass der Fisch keine Gräten mehr hat.
In einer Pfanne Öl erhitzen und den Seelachs darin vorsichtig braten.
Die Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Jetzt werden die Gerichte getrennt.

Für den Hund

Den Fisch zusammen mit kleingeschnittenen Gurken vermischen, gerne können Sie auch gekochte Kartoffeln, Reis oder Nudeln untermischen.

Für den Mensch

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Gurkenscheiben einsalzen und fünf Minuten ziehen lassen.
Aus Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Zucker und Dill eine Soße für den Salat bereiten.
Die Gurken mit den Händen ausdrücken und unter die Salatsoße heben.

Dazu reichen Sie Salzkartoffeln mit frischer Petersilie.



Reispfanne

Reispfanne



1 h, davon:
30 min Vorbereitung
ca. 30 min Kochen

Gemüse waschen, putzen und klein schneiden.
Der Reihe nach in der Pfanne mit etwas Olivenöl gar
dünsten.
Den gekochten Reis unter die Gemüse Mischung rühren.

Jetzt werden die Gerichte getrennt.

Für den Hund

Ist die abgekühlte Reispfanne mit frischen Kräutern be-
streut servierfertig. Evtl. ein kleiner Schuss Öl für mehr
Schmackhaftigkeit.

Für den Mensch

Die Reispfanne mit Salz, Pfeffer und Tomaten-
mark abschmecken. Kräuter kurz vor dem Servieren
untermischen.

Zutaten

500 g Reis gekocht
Gemüse nach Belieben
Möhren, Zucchini, Kohlrabi,
Paprika ...
Kräuter, z.B. Petersilie, Kerbel,
Thymian

Zusätzlich für den Mensch

Salz
Pfeffer
Tomatenmark

*Paprika ist zwar gekocht unschädlich für Hunde, aber
auch schwer verdaulich. Daher in der Hundeportion
besser weglassen.*



Obstsalat

Obstsalat



30 min Zubereitung

Meine eigenen Hunde lieben Obst, besonders Melone, was mich auf die Idee brachte, auch mal einen Obstsalat für die Hunde zuzubereiten.

Da Hunde einen etwas anderen Geschmack haben als wir, können Sie bei diesem Salat auch gerne noch Gemüse mit verarbeiten.

Zutaten (Hund)

Melone
Gurke
Apfel
Möhren
Banane

Obst-/ Gemüsesalat für Hunde

Melone, Gurke und Banane in kleine Würfel schneiden, Apfel und Möhren schälen und fein reiben. Alles in einer Schüssel mischen, einen Klacks Quark und etwas Öl zugeben.

Wegen des hohen Säuregehalts sollten Hunde keine oder nur sehr reife Zitrusfrüchte und Kiwis bekommen, damit der Magen nicht empfindlich reagiert.

Zutaten (Menschen)

Obst der Saison, z.B.
Melone
Apfel
Banane
Orange
Birne
Erdbeeren
Himbeeren ...
Walnüsse
Zucker
Orangenlikör
Zitronensaft

Obsalat für Menschen

Melone, Apfel, Banane, und Birne in kleine Stücke schneiden.

Die Orangenschale mit dem Messer so entfernen, dass keine weiße Haut mehr an der Orange ist. Dann mit dem Messer vorsichtig entlang der weißen Trennhäute die Filets aus der Orange schneiden.

Alles in einer Schüssel mischen, mit etwas Zucker und Zitronensaft marinieren und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker in einem Topf schmelzen und die gehackten Walnüsse darin karamellisieren. Die karamellisierten Walnüsse auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und klein hacken.

Den Obstsalat mit Orangenlikör abschmecken und mit den gehackten, karamellisierten Walnüssen bestreuen. Dazu passt sehr gut die Quarkcreme, Rezept Seite 78.

Tipp

Sie können zum Karamellisieren auch Sonnenblumenkerne, Erdnüsse, Haselnüsse oder Mandeln nehmen. Auch vorher kurz angerösteter Sesam schmeckt karamellisiert hervorragend.





Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und gemeinsamen Schlemmen!

Ihre
Martina Schöps

Dankeschön

An erster Stelle danken Verlag und Autorin dem Team von Tierfotografie Winter und seinen freiwilligen Helfern, die für das Shooting ein ganzes verlängertes Feiertagswochenende lang nicht nur unermüdlich fotografiert, sondern auch gemeinsam mit uns gekocht, angerichtet, experimentiert, dekoriert, probiert und am Ende noch aufgeräumt und gespült haben. Danke für diesen tollen Einsatz!

Ein besonderer Dank ergeht an die Firma Hunter, die uns großzügig eine Kollektion ihrer schönsten Futternäpfe für das Shooting zur Verfügung gestellt hat. Die Näpfe auf den Seiten 23, 25, 29, 31, 35, 43, 45, 55, 59, 61 und 71 sind über www.hunter.de und den gut sortierten Fachhandel zu beziehen.

Danke auch an Herrn Norbert Rewer von Animalshopping.de in Steinfurt für die schicken Trend Pet – Näpfe auf den Seiten 41 und 49 sowie an die Firma Ehaso für den rutschfesten Napf auf S. 27.

Danke außerdem an alle, die mit Ideen, Anregungen und Kritik zum Gelingen des Buchs beigetragen haben.

Und danke natürlich auch an die testfütternden Vierbeiner, die uns fachkundig hinsichtlich der hündischen Geschmackvorlieben beraten haben!