



Rezepte für Hunde & Katzen

gesammelt und zusammengestellt von Ihrer AGILA Haustierversicherung

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben, Ihrem vierbeinigen Liebling etwas Gutes zu tun und ein paar Gerichte selbst zuzubereiten.

Die folgenden Rezepte haben wir in den letzten Jahren gesammelt und in unseren verschiedenen Medien veröffentlicht. Nun finden Sie mit diesem PDF alle Rezepte übersichtlich zusammengefasst.

Die Rezeptsammlung unterteilt sich in Gerichte für Hunde auf den ersten Seiten, ab Seite 18 folgen dann Rezepte für Katzen und am Ende der Sammlung finden Sie ein tolles Gericht für Katze, Hund und Halter.

Sollten Sie Erfahrungen mit den Rezepten machen oder noch Hinweise haben, freuen wir uns, wenn Sie uns diese unter aktion@agila.de mitteilen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und Ihrem Liebling viel Freude beim Verspeisen der Leckereien.

Ihre

AGILA Redaktion





Rezepte für Hunde

BANANEN-KEKSE

exotisches Leckerli

Zutaten

4 Bananen
175 g Haferflocken
125 g Mehl
50 g geschrotete Leinsamen
Wasser

Zubereitung

1. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken
2. Haferflocken, Mehl und Leinsamen hinzugeben und mit einem Schuss Wasser verkneten – geben Sie so viel Wasser hinzu bis der Teig klebrig und schwer ist
3. Teig in die gewünschte Form, z. B. Knochenform, bringen
4. Keks-Rohlinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
5. Bei 120°C für ca. 50 Minuten backen und anschließend gut auskühlen und trocknen lassen

Hinweise

Wenn Sie die Kekse zu früh in einem Aufbewahrungsbehälter übereinander stapeln, kann sich Schimmel bilden. Lassen Sie die Kekse daher ruhig einige Stunden an der Luft abkühlen, bevor Sie sie vor neugierigen Hundenasen verschließen.



Bild: © yurasp/fotolia.com

GRÜNER SMOOTHIE

sehr gesund

Zutaten

1 Hand voll Baby-Spinat
15 cm Salat-Gurke
1/2 TL Brennnesselpulver
1 EL gehackte Petersilie
1 Schiffchen Wassermelone
1/2 kleine und reife Banane
1 TL Olivenöl
ca. 300 ml Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten in kleine Stücke schneiden
2. In einem Mixer fein pürieren



HUNDETORTE

tierisch feiern



Zutaten

- 1 kg frisches Rinderhackfleisch
- 800 g Magerquark
- 4 – 5 Karotten
- 1 Zucchini
- Haferflocken

Für die Dekoration nach Belieben:
Leberwurst (für Hunde)
Wiener Würstchen
Hundekekse in Knochenform

Zubereitung

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen
2. Die Hälfte des Rinderhackfleischs (500 g) in der Springform verteilen und etwas andrücken
3. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, die Scheiben auf dem Hackfleisch verteilen
4. Eine dünne Schicht Magerquark auf den Zucchini-Scheiben verteilen – je nach Verträglichkeit Ihres Hundes können Sie unter den Magerquark auch ein paar Haferflocken mischen
5. Karotte waschen, die Enden abschneiden, die Karotte fein raspeln und auf der Magerquarkschicht verteilen
6. Das restliche Hackfleisch auf den Karotten verteilen
7. Den Ring der Springform vorsichtig öffnen und die Torte aus der Form lösen
8. Die Torte mit dem restlichen Quark rundherum bestreichen
9. Nun können Sie die Torte nach Herzenslust und dem Geschmack Ihres vierbeinigen Freundes dekorieren, z. B. ringsherum mit Hundekekse in Knochenform, Wurstscheiben, Hunde-Leberwurst aus der Tube als Schrift usw.

Hinweise

Die Torte sollte keinesfalls von einem Hund allein verzehrt werden! Die Portionsgröße hängt stark von Größe, Gewicht und Fressverhalten Ihres Hundes ab! Handeln Sie verantwortungsvoll und laden Sie z.B. ein paar Hundefreunde zum Teilen der Torte ein.

Aufgrund des frischen Rinderhackfleischs sollte die Torte noch am Tag der Herstellung verzehrt und zwischendurch an einem kühlen Ort gelagert werden.

KAROTTEN-SUPPE nach Moro

Geschichte: Ein bekanntes Hausmittel

Dr. Ernst Moro war Professor für Kinderheilkunde in Heidelberg und Leiter eines Kinderkrankenhauses. 1908 entwickelte er das Rezept, um die Kindersterblichkeit durch Durchfallerkrankungen zu senken – und erfand damit ein einfaches Hausmittel, das heute noch uns und unseren Vierbeinern guttut. Bei der Zubereitung der

Suppe ist langes Köcheln der Karotten wichtig, da nur so Oligogalakturonsäuren freigesetzt werden. Diese beschichten die innere Darmwand so, dass Parasiten wie Giardien keinen Halt mehr finden und mit der Nahrung ausgeschieden werden. Zudem enthalten Karotten verschiedene Mineralien, Vitamine und Ballaststoffe.



Bild: ©Olaf Wandruschka/Fotolia.com

Zutaten

500 g Karotten
1 l Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Karotten waschen, schälen und die Enden entfernen
2. Karotten in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken
3. Bei niedriger Hitze 90 Minuten köcheln lassen – sollte der Wasserstand zu niedrig werden, gießen Sie etwas Wasser nach
4. Nach 90 Minuten die zerkochten Karottenstücke durch ein Sieb abgießen, dabei das Kochwasser in einem weiteren Topf bzw. geeigneten Gefäß auffangen
5. Karotten pürieren, zerdrücken oder stampfen und das Püree mit dem aufgefangenen Karottenwasser vermengen
6. Eine Prise Salz hinzufügen, im Zweifelsfall die Zugabe von Salz mit dem Tierarzt abstimmen

Hinweise

Die Karotten-Suppe nach Moro sollte nicht zu heiß, sondern bei Zimmertemperatur serviert werden, damit sich Ihr Liebling nicht verbrennt.

Bei wählerischen Feinschmeckern empfehlen wir die Zugabe von etwas natürlicher Fleischbrühe, um den Geruch und Geschmack ansprechender zu gestalten.

Die Suppe können Sie übrigens sehr gut in kleinen Portionen einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.

Bei akuten Durchfallerkrankungen sollten kleine Portionen über den Tag verteilt und etwa 30 Minuten vor jeder Mahlzeit verabreicht werden – vergessen Sie jedoch nicht, dass es sich hier um ein Hausmittel handelt und keineswegs einen Besuch bei Ihrem Tierarzt ersetzt!

KARTOFFEL-SPECK-TALER

herzhaft lecker

Zutaten

- 150 g Kartoffeln
- 100 g Haferkleie
- 1 TL Bierhefe (oder eine zerdrückte Bierhefe-Tablette)
- 50 g Speck
- 50 g Mehl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, kochen, auskühlen lassen und stampfen
2. Speck in sehr kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben
3. Masse zu einem festen Teig verkneten
4. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen
5. Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 170°C ca. 30 Minuten backen
6. Nach dem Backen ausreichend abkühlen lassen

Hinweise

Die Taler sind in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank etwa 2 – 3 Tage haltbar.



Bild: ©Natika/Fotolia.com

KÄSE-HUHN-EIS

erfrischend!

Zutaten

4 EL Hüttenkäse
1 EL Öl
1 Hühnerbrustfilet
1 EL Möhrenraspel

Zubereitung

1. Hühnerbrust würfeln
2. Alle Zutaten miteinander vermengen
3. Zutaten z. B. in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 – 2 Stunden einfrieren

Hinweise

Nicht zu kalt, sondern leicht angetaut servieren.

KÜRBIS-TRÜFFEL

herbstlich

Zutaten

180 g Kürbis, z. B. Hokkaido
140 g Haferflocken
70 g Kürbiskerne
1 Ei
35 g Weizenmehl

Zubereitung

1. Kürbis in heißem Wasser garen und anschließend pürieren
2. Alle Zutaten miteinander verrühren und kleine Häufchen formen
3. Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
4. Für 25 - 30 Minuten auf 160°C backen

Hinweise

Vor der Fütterung gut abkühlen lassen.



Bild: @panor156/Fotolia.com

LACHS-LECKERLI

frischer Fisch!

Zutaten

30 g geräucherter Lachs
50 g Doppelrahmkäse
1 EL Magermilchpulver

Zubereitung

1. Räucherlachs fein schneiden und mit dem Frischkäse gründlich vermischen
2. Aus der Masse mundgerechte Kugeln formen
3. Magermilchpulver in ein Schälchen geben und die Kugeln darin wenden, bis sie rundum bedeckt sind

Hinweise

Die Leckerlis sind in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank etwa 4 – 5 Tage haltbar.



Bild: ©emuck/Fotolia.com

LAMM-TOMATEN-KUGELN

mediterraner Snack

Zutaten

1 Tomate
100 g Lammfleisch
1 EL gehackte Kräuter
100 g Vollkornmehl
2 TL Olivenöl
2 EL Wasser

Zubereitung

1. Tomate entkernen, Strunk und Haut entfernen
2. Tomate pürieren
3. Tomaten-Püree mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig vermengen
4. Mundgerechte Teigkugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
5. Nun die Kugeln etwas platt drücken, damit sie nicht wegkullern können
6. Bei 180°C für ca. 40 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen

Hinweise

Die Lamm-Tomaten-Kugeln sind in einem luftdichten Gefäß einige Tage im Kühlschrank haltbar.



LEBER-KEKSE

besonderes Schmankerl

Zutaten

350 g Rinderleber
200 g Frischkäse
1 EL Honig
1 Prise Salz
300 g Vollkornhaferflocken

Zubereitung

1. Leber fein pürieren und mit Frischkäse vermengen
2. Honig dazu geben und mit Salz würzen
3. Haferflocken unterheben und einen Teig kneten
4. Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 20 Minuten backen und anschließend gut auskühlen



LEBERWURST-KEKSE

ca. 50 Stück

Zutaten

60 g Vollkornhaferflocken
250 g Vollkornmehl
250 g Leberwurst
240 ml Milch oder Wasser

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Haferflocken und Mehl in einer großen Schüssel vermengen und anschließend Milch oder Wasser und die Leberwurst hinzugeben
3. Alle Zutaten gut miteinander vermengen bis ein Teig entsteht
4. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen
5. Plätzchen auf ein leicht gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 25 Minuten backen, anschließend gut auskühlen lassen



LEBER-PFANNKUCHEN

edles Leckerli

Zutaten

500 g Geflügel-Leber
3 EL Vollkornmehl
1 Ei
Wasser

Zubereitung

1. Leber fein pürieren
2. Restliche Zutaten hinzugeben
3. So viel Wasser hinzugeben, bis der Teig eine zähe Konsistenz hat – zäher als bei Pfannkuchen für Menschen
4. Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ausbacken und danach gut abkühlen lassen

Hinweise

Nach Belieben können die Pfannkuchen in Streifen oder mundgerechte Stückchen geschnitten werden. Aufbewahren können Sie die Leber-Pfannkuchen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank. Im Gefrierfach können sie länger gelagert werden, müssen aber vor dem Verfüttern aufgetaut und auf Zimmertemperatur gebracht werden.



THUNFISCH-LECKERLI

auf den Fisch gekommen

Zutaten

- 1 Dose (ca. 150 g) Thunfisch im eigenen Saft
- 6 EL Haferflocken
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Thunfisch abtropfen lassen und mit Haferflocken, Semmelbröseln, Eiern und Petersilie verkneten
2. Aus der Masse ca. 4 – 5 cm lange Röllchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
3. Bei 175°C ca. 30 – 35 Minuten backen
4. Anschließend gut auskühlen lassen



Bild: ©Thomas Francois/Fotolia.com

TRUTHAHN-PASTETE

Kickkerikiiiiiee

Zutaten

- 1 Tasse Truthahnfleisch
- 1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
- 3 EL gehackte grüne Paprika
- 3 EL gehackte rote Paprika
- 1 Tasse Magermilch
- 1/4 Tasse Vollkornmehl
- 2 Eier

Zubereitung

1. Truthahnfleisch kochen und zerkleinern
2. Paprika fein hacken
3. Truthahnfleisch, Paprika und Käse in einer runden Springform (ca. 25 cm Durchmesser) schichten
4. In einer Schüssel Magermilch, Mehl und Eier vermischen und über die Zutaten in der Springform verteilen, nicht umrühren!!
5. 30 Minuten bei 190°C im Backofen backen und danach gut abkühlen lassen

Hinweise

Sie können die Pastete für einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Lassen Sie sie vor dem Verfüttern am besten noch ein wenig auf Zimmertemperatur aufwärmen.



Rezepte für Katzen

CHIPS

knuspriger Snack

Zutaten

150 g Hühnerbrustfilet
150 g Seelachsfilet ohne Haut und Gräten

Zubereitung

1. Hühnerbrust- und Seelachsfilet für zwei Stunden ins Gefrierfach legen
2. Backofen auf 150°C vorheizen
3. Hühnerbrustfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, zwischen Frischhaltefolie legen und noch ein bisschen flacher klopfen
4. Das Seelachsfilet in 1 x 1 cm und 5 mm dicke Stücke schneiden
5. Backofen auf 100°C runterdrehen
6. Das geschnittene Hühnerbrust- und Seelachsfilet auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 25 Minuten im Ofen garen
7. Über Nacht an der Luft trocknen lassen

Hinweise

Die Chips können in einer Dose oder in einem luftdichten Behälter einige Tage aufbewahrt werden.



HONIG-KÄSE-STANGEN

Knabberspass

Zutaten

200 g Haferflocken
2 TL Honig
20 ml ungewürzte Hühnerbrühe
10 g pürierter Kürbis

Zubereitung

1. Kürbis in heißem Wasser garen und anschließend pürieren
2. Alle Zutaten zu einem Brei vermengen und eine Weile quellen lassen
3. Schmale Stangen aus dem Brei formen
4. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
5. Über Nacht bei 80°C im Backofen garen lassen



KÄSEKUGELN

say cheeeese

Zutaten

- 200 g geraspelter Emmentaler oder Bergkäse
- 50 g Joghurt
- 80 g gekochter Reis oder Haferflocken
- 50 g Diätmargarine
- 2 EL geriebene Haselnüsse oder Kokosraspeln

Zubereitung

1. Den Käse mit Joghurt, Reis oder Haferflocken und der Diätmargarine in einer Schüssel vermengen
2. Die Masse zu kleinen mundgerechten Kugeln rollen
3. Haselnüsse oder Kokosraspeln in ein Schälchen geben und die Kugeln darin wenden, bis sie rundum bedeckt sind

Hinweise

Die Kugeln in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren und der Katze nach Belieben servieren.



Bild: ©wornue/Fotolia.com

SALAT FÜR KATZEN

Tierisch gesund

Zutaten

- 1 kleine Karotte
- 100 g gehackte Sprossen
- 2 TL fein gehackte frische Petersilie
- 1/2 TL Katzenminze
- 2 EL zubereitete Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Karotte schälen, Enden abschneiden und fein raspeln
2. Karotten-Raspeln zusammen mit den Sprossen und Kräutern in eine mittelgroße Schale geben und vermengen
3. Gemüsebrühe als Dressing hinzufügen und vorsichtig unterheben
4. Eine kleine Portion in den Futternapf füllen und den Rest in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren

Hinweise

Der Salat hält sich ca. 2 Tage in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank.



Bild: ©Olaf Wandruschka/Fotolia.com

SCHLECKERMAUL-MAHL

Kleiner Snack

Zutaten

1 TL Malzpaste
1 EL Hüttenkäse
1 EL Magerquark
1 frisches Eigelb
Katzenminze oder Katzengras

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und anschließend mit Katzenminze oder Katzengras garnieren.

Hinweise

Das Schleckermaul-Mahl ist max. 2 Tage lang, abgedeckt im Kühlschrank haltbar. Selbstverständlich können Sie die Zutaten auch beliebig multiplizieren, sodass Sie direkt ein paar Schleckermaul-Mahlzeiten für Ihre Samtpfote auf Vorrat haben.



THUNFISCH-EIS

erfrischend!

Zutaten

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
etwas Wasser

Zubereitung

1. Thunfisch in eine Schale geben
2. Leere Dose als Messbecher verwenden und mit Wasser befüllen
3. Wasser und Thunfisch vermengen und pürieren
4. Die Masse in Eiswürfelbereiter/-formen füllen und einfrieren

Hinweise

Nur in kleinen Mengen und angetaut servieren.



THUNFISCH-PLÄTZCHEN

Fischfreunde aufgepasst

Zutaten

1 Dose (ca. 150 g) Thunfisch im eigenen Saft
250 g Maisgrieß
250 g Weizenvollkornmehl oder Weizenmehl Type 405
60 ml Wasser
125 ml Pflanzenöl
1/4 TL Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Alle Zutaten mischen und zu einem Teig verkneten
3. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen, mit einer Ausstechform Häppchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder ein gefettetes Backblech legen
4. Die Häppchen in ca. 15 – 20 min goldgelb backen und danach auf einem Rost abkühlen lassen

Hinweise

Aufbewahren können Sie die Thunfisch-Plätzchen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank. Im Gefrierfach können sie länger gelagert werden, müssen aber vor dem Verfüttern aufgetaut und auf Zimmertemperatur gebracht werden.



TRUTHAHN-PLÄTZCHEN

mhhhh, lecker!

Zutaten

- 375 g gekochtes Truthahnfleisch (alternativ Hähnchenfleisch)
- 1 großes Ei
- 3 EL zubereitete Hühnerbrühe oder Wasser
- 250 g Maisgrieß
- 125 g Weizenvollkornmehl oder Weizenmehl Type 405

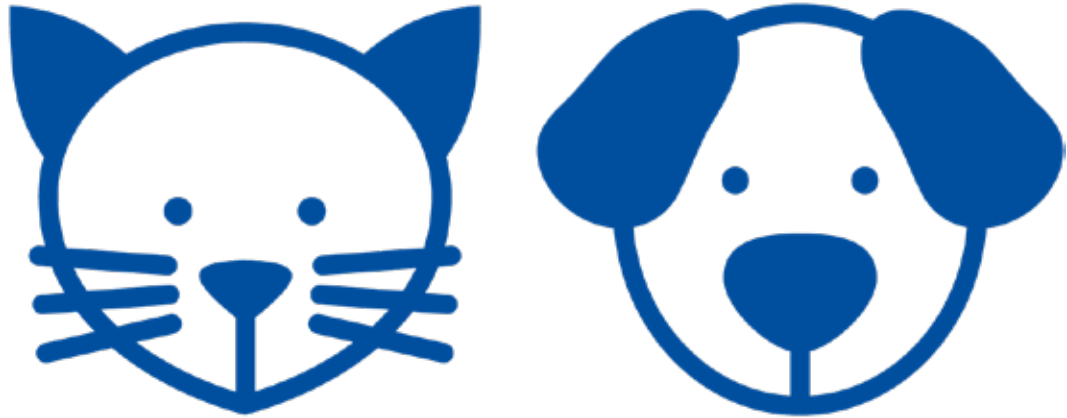
Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Truthahnfleisch, Ei und Hühnerbrühe oder Wasser im Mixer miteinander vermengen
3. Maisgrieß und Mehl in einer separaten mittelgroßen Schüssel mischen
4. Truthahnmischung nach und nach zur Maisgrieß-Mehl-Mischung hinzufügen, bis alles gut durchfeuchtet ist
5. Den entstandenen Teig abdecken und 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen
6. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen, mit einer Ausstechform Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder direkt auf ein gefettetes Backblech legen
7. Die Häppchen in ca. 15 min goldgelb backen und danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

Hinweise

Aufbewahren können Sie die Plätzchen maximal drei Wochen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank. Im Gefrierfach können sie länger gelagert werden, müssen aber vor dem Verfüttern aufgetaut und auf Zimmertemperatur gebracht werden.





Rezepte für Katzen, Hunde und Halter

KNOCHENBRÜHE

gesund für alle!

Zutaten

mehrere Hühner- oder Rinderknochen
Essig (max. 1 EL auf 1,5 Liter Wasser)
Wasser

Zubereitung

1. Knochen in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen
2. Essig hinzufügen und möglichst lange – je nach Tagesablauf sind 12 Stunden am ehesten realisierbar – köcheln lassen
3. Knochen entnehmen und die Brühe genießen

Hinweise

Achten Sie darauf, dass Sie Ihren Vierbeinern die Suppe nicht zu heiß servieren, sondern sie erst ein wenig abkühlen lassen.

