

Rezepte ...:



Rezept No. 4: Belohnungshäppchen!

Besonderer Hinweis:

Die Backanleitung wurde von einem Mann für Männer geschrieben. Also liebe Frauen, es wird weder geschmunzelt, noch gelacht. Los geht's!

Die Einleitung:

Was ist das Besondere an diesen Belohnungshäppchen? Das Besondere daran ist der Geschmack, die Zusammensetzung, die Größe und die Konsistenz. D.h. die Häppchen sind sehr lecker, sie sind in der Regel relativ klein und sie sind "weich". Gerade in der Hundebildung sind diese Attribute von besonderer Bedeutung. Einen Großteil der täglichen Mahlzeiten nehmen unsere Lieblinge in dieser "Belohnungsform" auf. Aus diesem Grunde sollten auch die Inhalte der Gesundheit zuträglich sein - dieser Forderung kommen wir nach. Wir wollen punktgenau Belohnen, in dem wir schnell belohnen und unmittelbar weitermachen - kleine Größe, weiche Konsistenz.

Mit diesem Rezept kommen wir somit der gesellschaftlichen Forderung hinsichtlich der ständigen Weiterentwicklung und Fortbildung nach :-).

Kleiner Hinweis: Aufgrund der Leber kommt es zu ungewöhnlichen Geruchsentwicklungen. Sollten Sie von zartem Gemüt sein, so empfehlen wir unsere Trainer-Snacks.

Der Teig:

Sie benötigen eine Rührschüssel, zwei Hände, einen Zauberstab ;-) und ein wenig Geduld.

Zutaten

500 g Leber (z.B. gefrorene Hähnchenleber oder Leber nach Wahl!)
2 Knoblauchzehen
1 Ei
5 EL (Esslöffel) Milch
2 TL (Teelöffel) Kräutermischung (z.B. tiefgefrorene 6-Kräutermischung)
1 MS (Messerspitze) Salz
3 EL Mehl
2 Zwiebäcke
1 EL Sesamöl

Geben Sie folgende Zutaten in eine Rührschüssel:

500 g Leber
2 Knoblauchzehen
1 Ei
5 EL Milch
1 MS Salz

Pürieren Sie diese Zutaten mit ihrem "Zauberstab". Anschließend geben Sie die restlichen Zutaten

2 TL Kräutermischung,
3 EL Mehl,
2 Zwiebäcke - zerrieben,
1 EL Sesamöl,

hinzu und vermengen diese mit einem Schneebesen.

Die gesamte Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben (gießen). Das Backblech in den auf 150 Grad - Umluft - vorgeheizten Backofen geben. Die Belohnungshäppchen nun ca. 12 Min. backen, den Backofen ausschalten und die Häppchen ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Nun kommen wir zur alles entscheidenden Formgebung der Belohnungshäppchen, welche selbstverständlich Ihnen überlassen bleibt. Wir haben sie mit dem Pizza-Roller in kleine Quadrate geschnitten und anschließend noch einmal richtig auskühlen lassen.



Bitte beachten Sie, dass die Haltbarkeit sehr begrenzt ist. Es empfiehlt sich, die Häppchen in einer wiederverschließbaren Dose aufzubewahren. So können sie sicherlich einige Tage verwendet werden. Ein weiterer Tipp ist die Portionierung in Tüten und das anschließende Einfrieren. So können Sie die Häppchen bedarfsweise auftauen.

Kleiner Aufwand - große Wirkung! Aber testen Sie selbst! Es lohnt sich!

Viel Freude ... wünscht Ihnen Ihr Kochteam von www.DOG-SON.de!!!