

# Die 5 besten Rezepte für Hunde zum Selberkochen

5 einfache Rezepte zum Selberkochen

Einfach gekocht. Lecker im Napf. Für mehr Abwechslung im Alltag mit deinem Hund.

## 1. Warmer Hühner-Reis-Napf

Ein einfaches Kochrezept mit Hühnerbrust, Reis und Karotte für Hunde – mit klaren Mengen und Schritt-für-Schritt-Zubereitung.

Zeit: Vorbereitung 5 Min., Garzeit 20 Min. · Fertigmenge: ca. 500 g Fertigmenge

### Zutaten

- 200 g Hühnerbrust, gegart
- 200 g Reis, gegart
- 100 g Karotte, weich gegart
- 5 g Rapsöl

### Zubereitung

1. Huhn garen: 200 g Hühnerbrust in ungesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weich garen und klein zupfen.
2. Reis kochen: Reis nach Packungsangabe ohne Salz kochen, bis 200 g gegarte Menge erreicht sind.
3. Karotte garen: 100 g Karotte schälen, klein würfeln und weich dünsten.
4. Mischen: Huhn, Reis und Karotte vermengen und 5 g Rapsöl erst am Ende unterrühren.
5. Abkühlen: Auf handwarme Temperatur abkühlen lassen und servieren.

### Nährwerte je 100 g

133 kcal · 13.5 g Protein · 2.6 g Fett · 12.7 g Kohlenhydrate

Hinweis: Dieses Rezept ist als Ergänzungsmahlzeit gedacht und nicht als alleinige Dauerration. Die passende Fütterungsmenge hängt vom individuellen Tier und der Gesamtration ab. Das Rezept ersetzt keinen individuell berechneten Futterplan.

## 2. Rind-Karotten-Topf

Ein einfaches Kochrezept mit Rind, Kartoffel und Karotte für Hunde – mit klaren Mengen und Schritt-für-Schritt-Zubereitung.

Zeit: Vorbereitung 10 Min., Garzeit 30 Min. · Fertigmenge: ca. 600 g Fertigmenge

### Zutaten

- 250 g Rindfleisch mager, gegart
- 200 g Kartoffel, gegart
- 150 g Karotte, weich gegart
- 5 g Rapsöl

### Zubereitung

1. Fleisch schneiden: 250 g mageres Rindfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
2. Rind garen: In ungesalzenem Wasser rund 30 Minuten weich köcheln lassen.
3. Gemüse kochen: 200 g Kartoffel und 150 g Karotte schälen, würfeln und in den letzten 15 Minuten weich kochen.

4. Mischen: Alles abtropfen lassen, vermengen und 5 g Rapsöl erst nach dem Garen unterrühren.
5. Abkühlen: Vor dem Füttern auf handwarme Temperatur abkühlen lassen.

### **Nährwerte je 100 g**

134 kcal · 11.6 g Protein · 5.8 g Fett · 8.7 g Kohlenhydrate

Hinweis: Dieses Rezept ist als Ergänzungsmahlzeit gedacht und nicht als alleinige Dauerration. Die passende Fütterungsmenge hängt vom individuellen Tier und der Gesamtration ab. Das Rezept ersetzt keinen individuell berechneten Futterplan.

### 3. Pute-Kürbis-Bowl

Leichte Bowl mit Gemüse.

Zeit: Vorbereitung 10 Min., Garzeit 20 Min. · Fertigmenge: ca. 480 g Fertigmenge

#### Zutaten

- 200 g Putenbrust, gegart
- 150 g Kürbis, weich gegart
- 120 g Zucchini, weich gegart
- 5 g Rapsöl

#### Zubereitung

1. Pute garen: 200 g Putenbrust ohne Gewürze in ungesalzenem Wasser etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.
2. Gemüse vorbereiten: 150 g Kürbis und 120 g Zucchini schälen beziehungsweise waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Dünsten: Das Gemüse in wenig Wasser etwa 10 Minuten weich dünsten und abtropfen lassen.
4. Mischen: Pute in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Gemüse mischen und 5 g Rapsöl erst jetzt unterrühren.
5. Abkühlen: Auf handwarme Temperatur abkühlen lassen und servieren.

#### Nährwerte je 100 g

82 kcal · 13.1 g Protein · 2 g Fett · 2.3 g Kohlenhydrate

Hinweis: Dieses Rezept ist als Ergänzungsmahlzeit gedacht und nicht als alleinige Dauerration. Die passende Fütterungsmenge hängt vom individuellen Tier und der Gesamtration ab. Das Rezept ersetzt keinen individuell berechneten Futterplan.

### 4. Karotten-Apfel-Snack

Kleine Würfel für zwischendurch.

Zeit: Vorbereitung 10 Min., Garzeit 25 Min. · Fertigmenge: ca. 20 kleine Würfel

#### Zutaten

- 150 g Karotte, fein gerieben
- 100 g Apfel, fein gerieben, ohne Kerngehäuse
- 80 g Haferflocken

#### Zubereitung

1. Reiben: 150 g Karotte und 100 g Apfel ohne Kerngehäuse fein reiben.
2. Mischen: 80 g Haferflocken untermengen und die Masse 10 Minuten quellen lassen.
3. Ausstreichen: Masse etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
4. Backen: Bei 150 °C Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche trocken ist.
5. Schneiden: Vollständig auskühlen lassen, in kleine Würfel schneiden und gekühlt aufbewahren.

#### Nährwerte je 100 g

126 kcal · 3.7 g Protein · 1.7 g Fett · 25 g Kohlenhydrate

Hinweis: Dieser Snack ist eine kleine Ergänzung zwischendurch und ersetzt keine Mahlzeit.

## 5. Zarte Hühnchen-Streifen

Purer Snack ohne Zusätze.

Zeit: 20 Min. · Fertigmenge: ca. 150 g Snackmenge

### Zutaten

- 150 g Hühnerbrust, gegart

### Zubereitung

1. Garen: 150 g Hühnerbrust ohne Gewürze in ungesalzenem Wasser etwa 15 Minuten durchgaren.
2. Abkühlen: Fleisch aus dem Wasser nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Zupfen: In dünne, mundgerechte Streifen zupfen, ohne Knorpel oder feste Stellen.
4. Anbieten: In kleinen Portionen geben, den Rest gekühlt innerhalb von zwei Tagen verbrauchen.

### Nährwerte je 100 g

165 kcal · 31 g Protein · 3.6 g Fett · 0 g Kohlenhydrate

Hinweis: Dieser Snack ist eine kleine Ergänzung zwischendurch und ersetzt keine Mahlzeit.

Haaranalyse und persönliche Ernährungsberatung kombiniert, für eine individuellere Einschätzung der Ernährung deines Hundes.

[aniveri.com](https://aniveri.com)