



Knochen- oder Hühnersuppe

Selbst gekochte Hühnerbrühe bzw. Knochenbrühe ist etwas, was man in einem Hunde- bzw. Katzenhaushalt immer vorrätig haben sollte! Am besten tiefgefroren, portioniert z.B. in Eiswürfelbehältern oder Tuppereschüsseln. Denn: Die Brühe ist vielseitig einsetzbar!

Zum Beispiel als Appetitanreger, bei mäkeligen Hunden und Katzen, bei längeren Durchfällen oder bei einem erhöhten Bedarf an Mineralstoffen. Auch zur kalten Jahreszeit oder an nasskalten Tagen kann die Suppe als Zwischenmalzeit Wunder wirken.

Die Zubereitung ist denkbar einfach:

Entweder ein ganzes Huhn oder Fleischknochen mit ordentlich Wasser bedecken, einen Schuss (Apfel-) Essig dazu und klassischerweise 24-48 Stunden köcheln lassen. (Suppe muss nicht 48 Std sprudelnd kochen, es reicht wenn sie ständig leicht vor sich hin blubbert). Es funktioniert auch mit etwas geringerer Kochzeit, wenn man den Topf nicht unbeaufsichtigt kochen lassen mag, aber je länger, je besser.

Der Essig dient dazu, die Mineralien, die in den Knochen enthalten sind zu lösen.

Bei Katzen sollte man mit Essig sparsamer sein, 1 EL auf 1,5 Liter Wasser reicht.

Verwendet man ein Huhn, muss das Fleisch sich komplett von den Knochen gelöst haben. Beim Kochen tritt das Kollagen der Knochen aus, je länger man die Brühe kocht, desto gallertartiger wird sie. (Aber erst nach dem Abkühlen wird sie fest. Manchmal auch erst im Kühlschrank, je nach Knochenart)

Die wertvollen Mineralstoffe aus den Knochen gehen in die Brühe über, neben dem Kollagen sind das beispielsweise **Calcium, Magnesium, Phosphor, Natrium...**

Ich verwende für Knochensuppe folgende Knochen: Gelenkknochen vom Lamm oder Rind, Markknochen oder auch mal Schweinefüße oder Schweinekopfhälften (diese gelieren auf jeden Fall).

Das Fleisch kann selbstverständlich verfüttert werden.

DIE KNOCHEN DÜRFEN JEDOCH IN KEINEM FALL VERFÜTTERT WERDEN

und müssen entsorgt werden.