



CANETUR
das 1x1 für den Hundnapf

Knochenbrühe

Superfood und Nährstoffbooster!

Rezept

- etwa 1,5 – 2kg Knochen (am besten geeignet sind Gelenkknochen, Markknochen, fleischige Knochen)
- Wasser
- 6 EL Apfelessig (löst die Nährstoffe aus den Knochen)
optional: Gemüse

Zubereitung

Die Knochen zusammen mit dem Apfelessig in einen großen Topf geben. Anschließend mit Wasser auffüllen, sodass alle Knochen ausreichend abgedeckt sind.

Der Essig senkt den pH-Wert und ist zum Lösen der Nährstoffe zwingend erforderlich. Anschließend muss die Brühe ca. 18 - 24 Stunden auf niedriger Temperatur köcheln.



Am Ende die Knochen entfernen und entsorgen.

Bitte niemals die gekochten Knochen verfüttern!
Hier besteht akute Verletzungsgefahr für Ihren Hund!

Zum Schluss muss die Brühe abkühlen und Sie können diese dann in Gläser oder Vorratsdosen umfüllen. Die Brühe lässt sich auch gut in kleine Eiswürfelbehälter einfrieren und kann so portionsweise aufgetaut werden.