

Es ist viel einfacher, Hunde-Eis selbst zu machen, als man vielleicht denkt. Rührt einfach Dinge zusammen, die euer Hund mag - ab ins Gefrierfach und fertig ist das Hunde-Eis. Bedenkt bei der Geschmacksauswahl, dass beim Hund andere Regeln gelten als beim Menschen.

Portioniert das Eis direkt beim Einfrieren in die beiliegenden Hufe, getrocknete Lammohren oder friert eine größere Menge ein und zerkleinert sie hinterher.

Hunde-Eis: Rezepte für die süße Versuchung



Eis aus püriertem Obst kommt bei vielen Hunden gut an (Foto: Printemps - Fotolia)

Das Wichtigste zuerst: fügt nicht zu viel Süßes hinzu. Verzichtet komplett auf Zucker. Eine kleine Menge Honig für den Extra-Geschmack darf enthalten sein, aber auf keinen Fall mehr als ein Teelöffel (bei einer Menge von rund 500g).

Der süße Geschmack kommt hier von püriertem Obst. Je nachdem, was bei eurem Vierbeiner gut ankommt, nehmt ihr Erdbeeren, Kiwi oder Himbeeren. Erfahrungsgemäß kommt Banane sehr gut an. Nehmt lieber leicht pürierbares Obst.

Als Basis kann Joghurt, Quark oder Hüttenkäse dienen. Ein exaktes Mischungsverhältnis gibt es eigentlich nicht.

Hunde-Eis: Rezepte für deftigen Genuss



Auch aus Wurst und Gemüse kann man Hunde-Eis machen (Foto: Ivan Nakonechnyy - Fotolia)

Für menschliches Ermessen klingt diese Variante wenig lecker. Bei Hunden sieht das schon ganz anders aus. Als Basis dient hier ebenfalls wieder Joghurt, Quark oder Hüttenkäse. Ihr könnt auch Fleischbrühe untermischen.

Je nach persönlichem Geschmack könnt ihr nun mit Gemüse und Fleisch variieren oder auch kombinieren. Extra sämig wird es zum Beispiel mit Leberwurst. Ebenfalls gut kommt aber auch Brokkoli mit Pute an. Thunfisch, Schinkenwürfel, Fleischwurst - erlaubt ist, was gefällt. Rührt doch einfach mal die Lieblings-Leckerchen eures Hundes mit in die vorbereitete Masse mit ein.