



ZUTATEN

- 500 g frische Knochen mit Knorpel z. B. vom Rind
- 1,5 Liter Wasser
- ca. 2 - 4 EL naturtrüber Apfelessig (für Katzen 1 EL auf 1,5 l Wasser)

NACH OPERATION ODER GEWICHTSVERLUST KNOCHENSUPPE

Die Knochensuppe oder auch Knochenbrühe genannt, ist ein altes Hausrezept. Sie steckt voller Nährstoffe, ist preiswert in der Herstellung und sehr leicht selbst zu machen. Es können entweder ein ganzes Huhn oder frische Knochen vom Rind, Kalb, Lamm, Ziege, Pferd oder Reh – z. B. Markknochen, Querrippe oder Sandknochen verwendet werden. Vor allem sollten unbedingt auch Gelenkknochen mit Knorpel dabei sein

ZUBEREITUNG:

- Knochen und Apfelessig in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken
- 24 bis 48 Stunden bei niedriger Temperatur köcheln lassen – je länger desto besser. Es sollte durchgängig leicht "blubbern", aber nicht stark kochen.
- Nach dem Kochvorgang **sämtliche Knochenreste entfernen**. Hierzu kann die Suppe durch ein Sieb gegossen werden.

Bei richtiger Zubereitung sollte die Brühe in abgekühltem Zustand geleeartig sein.

AUFBEWAHRUNG:

Die Suppe hält sich gut gekühlt etwa drei Tage. Sie kann auf Vorrat auch problemlos portionsweise in kleinen Gefäßen (z. B. Eiswürfelbehälter) eingefroren werden.

WANN HILFT DIE SUPPE?

- Hervorragende Nahrung für kranke oder rekonvaleszente Tiere
- Nach oder während großen Anstrengungen wie Jagden oder Geburten
- Als Appetitanreger, bei mäkeligen Hunden und Katzen
- Bei erhöhtem Bedarf an Mineralstoffen
- Oder eben auch einfach nur so

Ich wünsche gute Besserung!