

Hundekekse

Zutaten:

250g Rinderhack
250g Dinkel- oder Haferflocken
2 Eier
2 Esslöffel Öl
2 gehäufte Esslöffel Speisequark
verschiedene Kräuter
evtl. 1 gepresste Knoblauchzehe
evtl. etwas geriebener Käse

Die Zutaten kann man ganz nach Belieben erweitern und mischen.

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einer Masse verkneten. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen. Mit einem Messer die Größe der Kekse einschneiden. Bei 160 Grad Umluft ca. 20 min backen. Abkühlen lassen und entlang der Perforation in Stücke brechen.

Im Kühlschrank halten sich die Kekse ca. 1-2 Tage. Ich friere sie gerne in Portionen ein.

Getrocknetes Fleisch

Zutaten:

z.B. sehr dünn geschnittene Rinderrouladen oder anderes Fleisch

Verarbeitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke oder größer schneiden und noch ein bisschen flach klopfen. Die Stücke auf ein Rost legen und bei ca. 70 Grad trocknen. Je nach gewünschter Konsistenz dauert es zwischen 2 und 4 Stunden.

Auch diese Leckerlies friere ich gerne in Portionen ein.