

Lunas Lieblingsgericht 2: Gekochtes Lammfleisch mit Reis und Karotten

Zutaten:

350 g frisches Lammfleisch
20 g roher Reis
1 Prise Selleriesalz
80 g rohe Karotten
1 EL Majoran (frisch oder getrocknet)
1 EL Naturjoghurt

Zubereitung:

Den Reis mit Wasser (Verhältnis 1:2) in einen Topf geben und mit dem Selleriesalz zum Kochen bringen. Auf kleiner Stufe etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen und öfter umrühren.

Derweil das Lamm würfeln und die Karotten grob raspeln. Nun Fleisch, Gemüse und Majoran hinzugeben und weitere 5 bis 7 Minuten ziehen lassen, bis der Reis weich ist. Abschließend den Joghurt unterrühren. Vor dem Verfüttern abkühlen lassen!

Hinweis: Das Rezept entspricht einer Portion (von zwei pro Tag) für einen Hund mit 27 bis 30 Kilogramm Körpergewicht. Wenn Du es für Deine Fellnase nachkochen möchtest und deren Gewicht anders ist, rechne die Mengen der Zutaten einfach entsprechend hoch oder herunter.