



*barf Pott*

Tanja Haß

BARF-Beratung

*Ernährungsberaterin für Hunde*

## ***Rind & Preiselbeeren***

### **Zutatenliste:**

- 250g Rinderhackfleisch (*mager*)
- 2 EL Preiselbeeren (*ungezuckert*)
- 1 Ei
- 1 – 2 EL Haferflocken oder Kokosmehl
- 1 TL Leinöl

### Zubereitung:

- Preiselbeeren fein hacken
- alle Zutaten vermengen

Kleine Häppchen formen (*z.B. flach ausrollen, kleine Bällchen formen o.ä.*) auf Backpapier legen – oder Backmatte probieren.

- Backofen auf 160 °C (*Umluft*) vorheizen
- ca. 25 – 30 Minuten backen

### Für extra Knusprigkeit und Haltbarkeit:

- bei 100 °C 30 – 60 Minuten trocknen lassen

### Haltbarkeit:

- Kühlschrank: 3 – 5 Tage
- Gefrierfach: bis zu 3 Monaten
- getrocknet: 1 – 2 Wochen, luftdicht aufbewahren

### **Variation:**

Getreidefrei: Haferflocken weglassen