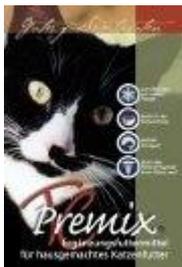




Die nachfolgenden Rezepte sind nur Rezeptbeispiele. Sie können in Kombination mit TCPremix jede andere Fleischsorte Ihrer Wahl zubereiten oder die Fleischsorten und Premixe wechseln.

Leckere Rezepte mit TCPremix



Einfaches Hühnerrezept

Was Sie brauchen:

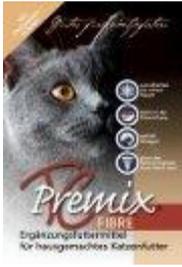
- 600 g Hähnchenmuskefleisch (wenn möglich Hähnchenbrust und Hähnchenkeulenfleisch gemischt)
- 100 g Hähnchenmägen*
- 200 g Hähnchenherzen*
- 100 g frische Hähnchenleber*
- 30 g weiche Butter (ggfs. laktosefrei)
- 60 g TCPremix
- 236 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

- * Falls Sie keine Hähnchenherzen/-mägen bekommen, ersetzen Sie diese einfach durch Hähnchenbrust- oder Keulenfleisch
- * Die Leber ist nicht optional, sondern ein Muss. Falls Sie keine frische Geflügelleber bekommen, verwenden Sie alternativ TCPremixPlus Geflügelleber.

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel Tatzenladen Lachsöl für Omega-3 Fettsäuren

Zubereitung:

Trennen Sie das Hähnchenkeulenfleisch von der Keule und schneiden dieses in kleine Würfel. Schneiden Sie das Hähnchenbrustfleisch, die Hähnchenherzen und die Leber in kleine Würfel oder lassen Sie das Fleisch durch den Fleischwolf. Lassen Sie die Butter bei Zimmertemperatur anweichen (bitte nicht erhitzen) und kneten Sie die weiche Butter anschließend unter das Fleisch. Geben Sie 60 g TCPremix in eine Schüssel, messen Sie 236 ml Wasser ab und vermischen Sie beides gut miteinander. Heben Sie nun das Fleisch unter die Mischung aus TCPremix und Wasser. Vermischen Sie alles gut miteinander. Teilen Sie nun die Tagesportionen ein, füllen diese in geeignete Gefrierbehälter und frieren die Portionen ein.



Rindermenü mit extra Ballaststoffen

Was Sie brauchen:

- 700 g Rindermuskelfleisch durchwachsen (z.B. von der hohen Rippe oder mittelfettes Bratenfleisch)
- 200 g Rinderherz
- 100 g frische Rinderleber*
- 60 g TCPremixFibre
- 375 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

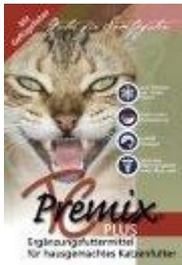
* Die Leber ist nicht optional, sondern ein Muss. Falls Sie keine frische Rinderleber bekommen, verwenden Sie alternativ TCPremixPlus Rinderleber.

* In diesem Premix sind Ballaststoffe als Bio-Flohsamenschalen bereits enthalten. Bitte geben Sie daher unbedingt die erforderliche Menge Wasser (375 ml je 1000 g Fleisch) an das Rezept

Optional: 2 Teelöffel Tatzenladen Lachsöl für Omega-3 Fettsäuren

Zubereitung:

Schneiden Sie das Rindermuskelfleisch, das Rinderherz und die Rinderleber in kleine Würfel oder lassen Sie das Fleisch durch den Fleischwolf. Geben Sie 60 g TCPremixFibre in eine Schüssel, messen Sie 375 ml Wasser ab und vermischen beides gut miteinander. Heben Sie nun das Fleisch unter die Mischung aus TCPremixFibre und Wasser. Vermischen Sie alles gut miteinander. Teilen Sie nun die Tagesportionen ein, füllen diese in geeignete Gefrierbehälter und frieren die Portionen ein.



Putenmahlzeit

Was Sie brauchen:

- 600 g Putenfleisch (Putenbrust und Putenkeulenfleisch gemischt)
- 100 g Putenmägen*
- 200 g Putenherzen*
- 30 g weiche Butter (ggfs. laktosefrei)
- 60 g TCPremixPlus Geflügelleber
- 236 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

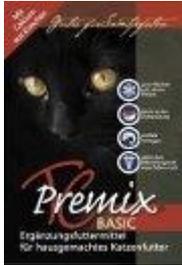
* Falls Sie keine Putenherzen/-mägen bekommen, ersetzen Sie diese einfach durch Putenbrust- oder Keulenfleisch.

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel Tatzenladen Lachsöl für Omega-3 Fettsäuren

Zubereitung:

Trennen Sie das Putenkeulenfleisch von der Keule und schneiden dieses in kleine Würfel. Schneiden Sie das Putenbrustfleisch, die Putenmägen und die Putenherzen ebenfalls in kleine Würfel oder geben das Fleisch durch den Fleischwolf. Lassen Sie die Butter bei Zimmertemperatur anweichen (bitte nicht erhitzen) und kneten Sie die weiche Butter anschließend unter das Fleisch. Geben Sie 60 g TCPremixPlus in

eine Schüssel, messen Sie 236 ml Wasser ab und vermischen Sie beides gut miteinander. Heben Sie nun das Fleisch unter die Mischung aus TCPremixPlus und Wasser. Vermischen Sie alles gut miteinander. Teilen Sie die Tagesportionen ein, füllen diese in geeignete Gefrierbehälter und frieren die Portionen ein.



Lammfest

Was Sie brauchen:

700 g Lammuskelfleisch (z.B. aus der Keule)
200 g Lammherz (alternativ Rinderherz)
100 g frische Lammleber*
60 g TCPremixBasic
236 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

* Die Leber ist nicht optional, sondern ein Muss. Es ist mitunter ein wenig schwierig, frische Lammleber einzukaufen. Falls Sie keine frische Lammleber bekommen können, verwenden Sie alternativ Rinderleber oder alternativ TCPremixPlus Rinderleber.

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel Tatzenladen Lachsöl für Omega-3 Fettsäuren

Zubereitung:

Schneiden Sie das Lammfleisch, das Lammherz und die Lammleber in kleine Würfel oder lassen das Fleisch durch den Fleischwolf. Geben Sie 60 g TCPremixBasic in eine Schüssel, messen Sie 236 ml Wasser ab und vermischen Sie beides gut miteinander. Heben Sie nun das Fleisch unter die Mischung aus TCPremixBasic und Wasser. Vermischen Sie alles gut miteinander. Teilen Sie nun die Tagesportionen ein, füllen diese in geeignete Gefrierbehälter und frieren die Portionen ein.

Lagerung

Für alle o.g. Rezepte gilt, dass Sie diese selbstverständlich auch frisch zubereitet verfüttern können. Übrig gebliebenes Futter/Portionen sollten Sie entsprechend einfrieren.

Wasser

Wasser ist für einen lebendigen Organismus lebensnotwendig, denn es reguliert die Körpertemperatur, sorgt für die Ernährung der Zellen, steuert chemische Reaktionen, hält die Blutmenge aufrecht und sorgt für einen gleichmäßigen Blutdruck, fördert die Verdauung, transportiert lebenswichtige Stoffe aus der Nahrung vom Darm in das Blut und spült die Nieren. Eine unzureichende Wasseraufnahme kann dauerhaft zu Erkrankungen führen. Der Feuchtigkeitsgehalt des fertigen Katzenfutters sollte bei ca. 75% liegen.

Welches Wasser ist geeignet? Wir verwenden z.B. für die Zubereitung unseres eigenen Katzenfutters Lauretana Quellwasser in der Glasflasche, ein stilles Wasser aus Italien, das wir in unserem Bioladen einkaufen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Verfahren, bei dem Mineralwässer mechanisch abgepumpt werden, wird Lauretana ohne mechanischen Druck (also frei fließend) abgefüllt. Daher bevorzugen wir für uns Menschen und unsere Samtpfoten dieses stille Mineralwasser. Außerdem verwenden wir auch Viva con Aqua, ein stilles Mineralwasser ebenfalls aus unserem Bioladen.

Wir empfehlen für die Zubereitung des Katzenfutters stets Wasser in Lebensmittelqualität zu verwenden.

Gemüse/ Ballaststoffe

Als Ballaststoffe eignen sich gedünstete und pürierte Möhren oder gedünsteter und pürierter Hokkaidokürbis, kleingeschnittener Salat oder kleingeschnittenes Katzengras (bitte frisch an die Mahlzeiten geben), Flohsamenschalen oder Weizenkleie (immer mit Wasser weichen lassen). Es empfiehlt sich, das Gemüse ein wenig anzudünsten, um Verdauungsproblemen auszuweichen. Manche Katzen vertragen rohe Karotten gut andere reagieren darauf ein wenig empfindlich. Probieren Sie es einfach aus. Der pflanzliche Anteil sollte bei ca. 3% liegen. Das bedeutet auf 1 kg Fleisch kommen in etwa 30 g Gemüseanteil.

Fett

Neben seiner Funktion als Energielieferant beinhaltet Fett essentielle Fettsäuren und wirkt zudem als Geschmacksverbesserer. Fett ist außerdem notwendig, um die Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen im Körper sicherzustellen. Für die Fütterung von Katzen ist Fett auf tierischer Basis den pflanzlichen Fetten stets vorzuziehen. Die natürliche Nahrung der Katze, die Maus, besteht zu ca. 7% aus Fett. Der Fettgehalt der Katzennahrung sollte demnach im Durchschnitt bei etwa 6-8% liegen. Sollten Sie sehr fettarmes Fleisch wie z.B. Hühnerbrust oder Putenbrust verfüttern, geben Sie einfach zusätzlich ein wenig Fett an das Katzenfutter. Es eignet sich hierfür Butter, Gänse-, Enten- oder Schweineschmalz. Erfahrungsgemäß wird Butter von den meisten Katzen favorisiert und zudem haben die meisten von uns Butter auch stets im Kühlschrank vorrätig bzw. können Butter einfach beschaffen. Geben Sie auf 1 kg fettarmes Fleisch ca. 30 - 50 g Butter. Die Butter bitte nicht erhitzen. Lassen Sie die Butter bei Zimmertemperatur weich werden und kneten Sie die Butter in die Fleischmasse, bevor Sie TCPremix mit Wasser dazugeben. Alternativ könnten Sie natürlich auch ein Butterflöckchen auf die jeweilige Mahlzeit geben, sollten Sie die Butter nicht in die Gesamtmischung einmischen wollen.

Futter Auftauen

Zum Auftauen nehmen Sie die Mahlzeiten einige Stunden vor der Fütterung aus dem Gefrierschrank und stellen diese in den Kühlschrank. Das oberste Fach hat sich bewährt. Dort ist es am wärmsten und dort kann das Fleisch langsam auftauen. Geben Sie das Futter nicht direkt aus dem Kühlschrank, sondern warten Sie, bis das Futter Raumtemperatur angenommen hat. Wenn es einmal schnell gehen muss, oder Sie vergessen haben, das Katzenfutter aus der Tiefkühltruhe zu nehmen, können sie das Futter auch im geschlossenen Behälter in einem warmen Wasserbad ganz langsam auftauen. Katzenfutterportionen, die fix-und-fertig-zurecht gemacht, eingefroren und dann aufgetaut wurden, sollten innerhalb eines Tages an Ihre Samtpfote(n) verfüttert werden. Achten Sie daher darauf, dass das frische Futter nach dem Servieren alsbald aufgefutert wird und nicht zu lange stehen bleibt. Futter bzw. Nahrung, die zu lange Sauerstoff ausgesetzt ist, verändert sich, da u.a. durch Sauerstoff und Feuchtigkeit mikrobiologische Prozesse in Gang gesetzt werden. Vor allem während der heißen Sommermonate sollten Sie besonderes Augenmerk darauf legen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung
und allen Samtpfoten Guten Appetit**
