

# Knochenbrühe



**TIERISCH GUT GEFÜTTERT**  
zertifizierte Ernährungsbeurteilung  
für Hunde und Katzen

Anna Gallinath  
Leipziger Straße 7  
57250 Netphen

Telefon 02738 692446  
Mobil 0151 59156609

E-Mail [info@gut-gefuettert.de](mailto:info@gut-gefuettert.de)  
Website [www.gut-gefuettert.de](http://www.gut-gefuettert.de)

Knochen die man übrig hat (z.B. tragende Knochen die man nicht verfüttern kann) oder ein Suppenhuhn, es gehen auch alle anderen Knochen.

Die Knochen werden ordentlich mit Wasser bedeckt und zusätzlich gibt man einen Schuss Säure ins Wasser, ein TL pro Liter. Vorzugsweise Apfelessig, es geht aber auch Zitrone. Dann aufkochen lassen und 24 Stunden, bei geschlossenem Topf köcheln lassen.

Die Säure wird zugegeben um die Mineralien, die im Knochen enthalten sind, verstärkt zu lösen

Für Katzen sollte auf keinen Fall mehr Säure enthalten sein.

Ab einer Kochzeit von 12 Stunden ist die Brühe schon recht gut, 24 Stunden sind aber optimal, je länger umso besser.

Im Dampfdrucktopf gelingt das in der Hälfte der Zeit.

Wenn Fleisch am Knochen war muss sich das komplett abgelöst haben. Das Kollagen löst sich aus dem Knochen und je länger die Brühe kocht um so fester wird sie nach dem Abkühlen. eher fest oder gelatineartig.

Neben dem Kollagen enthält die Brühe z.B. Calcium, Magnesium, Phosphor, Natrium, ist also so etwas wie ein ISO-Drink für den Hund um ihn schnell aufzupäppeln oder schnell mit wichtigen Dingen zu versorgen.

Das abgefallenen Fleisch kann mit verfüttert werden, die Knochen sollten aber weggeworfen werden.

Ich friere für den Notfall immer etwas von der Brühe in Eiswürfelbehälter ein und lagere sie in der TK um immer etwas vorrätig zu haben.

Gutes Gelingen.