



**AGILA**<sup>®</sup>  
Hausterversicherung



# Rezepte für Hunde & Katzen

gesammelt und zusammengestellt von Ihrer AGILA Haustierversicherung



Liebe Leserin, lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben, Ihrem vierbeinigen Liebling etwas Gutes zu tun und ein paar Gerichte selbst zuzubereiten.

Die folgenden Rezepte haben wir in den letzten Jahren gesammelt und auf unseren verschiedenen Kommunikationskanälen veröffentlicht. Nun finden Sie mit diesem PDF alle Rezepte übersichtlich zusammengefasst.

Die Rezeptsammlung unterteilt sich in Gerichte für Hunde auf den ersten Seiten, ab Seite 16 in diesem PDF folgen dann Rezepte für Katzen und am Ende der Sammlung finden Sie tolle Gerichte für Katze, Hund und Sie als Halter:in.

Sollten Sie Erfahrungen mit den Rezepten machen oder noch Hinweise haben, freuen wir uns, wenn Sie uns diese unter [aktion@agila.de](mailto:aktion@agila.de) mitteilen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und Ihrem Liebling viel Freude beim Verspeisen der Leckereien.

Bitte bedenken Sie, dass es sich bei den folgenden Rezepten größtenteils um Snacks für die Vierbeiner handelt. Daher füttern Sie diese immer nur in Maßen.

Ihre

AGILA Redaktion





# Rezepte für Hunde

# BANANEN-KEKSE

exotisches Leckerli

## Zutaten

4 Bananen  
175 g Haferflocken  
125 g Mehl  
50 g geschrotete Leinsamen  
Wasser

## Zubereitung

1. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken
2. Haferflocken, Mehl und Leinsamen hinzugeben und mit einem Schuss Wasser verkneten – geben Sie so viel Wasser hinzu bis der Teig klebrig und schwer ist
3. Teig in die gewünschte Form, z. B. Knochenform, bringen
4. Keks-Rohlinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
5. Bei 120°C für ca. 50 Minuten backen und anschließend gut auskühlen und trocknen lassen

## Hinweise

Wenn Sie die Kekse zu früh in einem Aufbewahrungsbehälter übereinander stapeln, kann sich Schimmel bilden. Lassen Sie die Kekse daher ruhig einige Stunden an der Luft abkühlen, bevor Sie sie vor neugierigen Hundenasen verschließen.



Bild: © yurasp/fotolia.com

# GRÜNER SMOOTHIE

sehr gesund

## Zutaten

1 Hand voll Baby-Spinat  
15 cm Salat-Gurke  
1/2 TL Brennnesselpulver  
1 Schiffchen Wassermelone  
1/2 kleine und reife Banane  
1 TL Olivenöl  
ca. 300 ml Wasser

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in kleine Stücke schneiden
2. In einem Mixer fein pürieren



# HUNDETORTE

## tierisch feiern



### Zutaten

- 1 kg frisches Rinderhackfleisch
- 800 g Magerquark
- 4 – 5 Karotten
- 1 Zucchini
- Haferflocken

Für die Dekoration nach Belieben:  
Leberwurst (für Hunde)  
Wiener Würstchen  
Hundekekse in Knochenform

### Zubereitung

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen
2. Die Hälfte des Rinderhackfleischs (500 g) in der Springform verteilen und etwas andrücken
3. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, die Scheiben auf dem Hackfleisch verteilen
4. Eine dünne Schicht Magerquark auf den Zucchini-Scheiben verteilen – je nach Verträglichkeit Ihres Hundes können Sie unter den Magerquark auch ein paar Haferflocken mischen
5. Karotte waschen, die Enden abschneiden, die Karotte fein raspeln und auf der Magerquarkschicht verteilen
6. Das restliche Hackfleisch auf den Karotten verteilen
7. Den Ring der Springform vorsichtig öffnen und die Torte aus der Form lösen
8. Die Torte mit dem restlichen Quark rundherum bestreichen
9. Nun können Sie die Torte nach Herzenslust und dem Geschmack Ihres vierbeinigen Freundes dekorieren, z. B. ringsherum mit Hundekekse in Knochenform, Wurstscheiben, Hunde-Leberwurst aus der Tube als Schrift usw.

### Hinweise

Die Torte sollte keinesfalls von einem Hund allein verzehrt werden! Die Portionsgröße hängt stark von Größe, Gewicht und Fressverhalten Ihres Hundes ab! Handeln Sie verantwortungsvoll und laden Sie z.B. ein paar Hundefreunde zum Teilen der Torte ein.

Aufgrund des frischen Rinderhackfleischs sollte die Torte noch am Tag der Herstellung verzehrt und zwischendurch im Kühlschrank gelagert werden.

# KARTOFFEL-SPECK-TALER

herzhaft lecker

## Zutaten

- 150 g Kartoffeln
- 100 g Haferkleie
- 1 TL Bierhefe (oder eine zerdrückte Bierhefe-Tablette)\*
- 50 g Speck
- 50 g Mehl

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, kochen, auskühlen lassen und stampfen
2. Speck in sehr kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben
3. Masse zu einem festen Teig verkneten
4. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen
5. Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 170°C ca. 30 Minuten backen
6. Nach dem Backen ausreichend abkühlen lassen

## Hinweise

Die Taler sind in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank etwa 2 – 3 Tage haltbar.

\*Der Einsatz von Bierhefe ist bei Hunden mit Neigung zu Harnsteinbildung nicht zu empfehlen!



Bild: ©Natika/Fotolia.com

# KÄSE-HUHN-EIS

erfrischend!

## Zutaten

4 EL Hüttenkäse  
1 EL Öl  
1 Hühnerbrustfilet  
1 EL Möhrenraspel

## Zubereitung

1. Hühnerbrust kochen, abkühlen lassen und würfeln
2. Alle Zutaten miteinander vermengen
3. Zutaten z. B. in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 – 2 Stunden einfrieren

## Hinweise

Nicht zu kalt, sondern leicht angetaut servieren.

# KÜRBIS-TRÜFFEL

herbstlich

## Zutaten

180 g Kürbis, z. B. Hokkaido  
140 g Haferflocken  
70 g Kürbiskerne  
1 Ei  
35 g Weizenmehl

## Zubereitung

1. Kürbis in heißem Wasser garen und anschließend pürieren
2. Alle Zutaten miteinander verrühren und kleine Häufchen formen
3. Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
4. Für 25 - 30 Minuten auf 160°C backen

## Hinweise

Vor der Fütterung gut abkühlen lassen.



Bild: ©panor156/Fotolia.com

# LACHS-LECKERLI

frischer Fisch!

## Zutaten

30 g geräucherter Lachs  
50 g Doppelrahmfrischkäse  
1 EL Magermilchpulver

## Zubereitung

1. Räucherlachs fein schneiden und mit dem Frischkäse gründlich vermischen
2. Aus der Masse mundgerechte Kugeln formen
3. Magermilchpulver in ein Schälchen geben und die Kugeln darin wenden, bis sie rundum bedeckt sind

## Hinweise

Die Leckerlis sind in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank etwa 4 – 5 Tage haltbar.



Bild: ©emuck/Fotolia.com

# LAMM-TOMATEN-KUGELN

## mediterraner Snack

### Zutaten

- 1 reife, rote Tomate
- 100 g Lammfleisch
- 1 EL gehackte Kräuter
- 100 g Vollkornmehl
- 2 TL Olivenöl
- 2 EL Wasser

### Zubereitung

1. Tomate entkernen, Strunk und Haut entfernen
2. Tomate pürieren
3. Tomaten-Püree mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig vermengen
4. Mundgerechte Teigkugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
5. Nun die Kugeln etwas platt drücken, damit sie nicht wegkullern können
6. Bei 180°C für ca. 40 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen

### Hinweise

Die Lamm-Tomaten-Kugeln sind in einem luftdichten Gefäß einige Tage im Kühlschrank haltbar. Bitte nur reife, rote Tomaten ohne grüne Stellen verwenden.



# LEBER-KEKSE

besonderes Schmankerl

## Zutaten

350 g Rinderleber  
200 g Frischkäse  
1 EL Honig  
1 Prise Salz  
300 g Vollkornhaferflocken

## Zubereitung

1. Leber fein pürieren und mit Frischkäse vermengen
2. Honig dazu geben und mit Salz würzen
3. Haferflocken unterheben und einen Teig kneten
4. Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 20 Minuten backen und anschließend gut auskühlen

## Hinweise

Leber sollte stets nur in Maßen gefüttert werden. Als Faustregel gilt hier: 1 Gramm Leber pro Kilogramm Körpergewicht. Beispiel: ein Hund mit 10 Kilogramm Körpergewicht sollte max. 2 Kekse à 10 Gramm pro Tag essen. Dies entspricht ungefähr 8 Gramm Leber.



# LEBERWURST-KEKSE

ca. 50 Stück

## Zutaten

60 g Vollkornhaferflocken  
250 g Vollkornmehl  
250 g Leberwurst  
240 ml Milch oder Wasser

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Haferflocken und Mehl in einer großen Schüssel vermengen und anschließend Milch oder Wasser und die Leberwurst hinzugeben
3. Alle Zutaten gut miteinander vermengen bis ein Teig entsteht
4. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen
5. Plätzchen auf ein leicht gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 25 Minuten backen, anschließend gut auskühlen lassen



# THUNFISCH-LECKERLI

## auf den Fisch gekommen

### Zutaten

1 Dose (ca. 150 g) Thunfisch im eigenen Saft  
6 EL Haferflocken  
2 EL Semmelbrösel  
2 Eier

### Zubereitung

1. Thunfisch abtropfen lassen und mit Haferflocken, Semmelbröseln, Eiern und Petersilie verkneten
2. Aus der Masse ca. 4 – 5 cm lange Röllchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
3. Bei 175°C ca. 30 – 35 Minuten backen
4. Anschließend gut auskühlen lassen



Bild: ©Thomas Francois/Fotolia.com

# PUTEN-PASTETE

leicht & lecker

## Zutaten

- 1 Tasse Putenfleisch
- 1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
- 6 EL gehackte reife, rote Paprika
- 1 Tasse Magermilch
- 1/4 Tasse Vollkornmehl
- 2 Eier

## Zubereitung

1. Putenfleisch kochen und zerkleinern
2. Paprika fein hacken
3. Putenfleisch, Paprika und Käse in einer runden Springform (ca. 25 cm Durchmesser) schichten
4. In einer Schüssel Magermilch, Mehl und Eier vermischen und über die Zutaten in der Springform verteilen, nicht umrühren!!
5. 30 Minuten bei 190°C im Backofen backen und danach gut abkühlen lassen

## Hinweise

Sie können die Pastete für einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Lassen Sie sie vor dem Verfüttern am besten noch ein wenig auf Zimmertemperatur aufwärmen.



# Rezepte für Katzen

# CHIPS

## Knuspriger Snack

### Zutaten

150 g Hühnerbrustfilet  
150 g Seelachsfilet ohne Haut und Gräten

### Zubereitung

1. Hühnerbrust- und Seelachsfilet für zwei Stunden ins Gefrierfach legen
2. Backofen auf 150°C vorheizen
3. Hühnerbrustfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, zwischen Frischhaltefolie legen und noch ein bisschen flacher klopfen
4. Das Seelachsfilet in 1 x 1 cm und 5 mm dicke Stücke schneiden
5. Backofen auf 100°C runterdrehen
6. Das geschnittene Hühnerbrust- und Seelachsfilet auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 25 Minuten im Ofen garen
7. Über Nacht an der Luft trocknen lassen

### Hinweise

Die Chips können in einer Dose oder in einem luftdichten Behälter einige Tage aufbewahrt werden.



# KÄSEKUGELN

say cheeeese

## Zutaten

200 g geraspelter Emmentaler oder Bergkäse  
50 g Joghurt  
80 g gekochter Reis  
50 g Margarine  
2 EL geriebene Haselnüsse

## Zubereitung

1. Den Käse mit Joghurt, Reis und der Margarine in einer Schüssel vermengen
2. Die Masse zu kleinen mundgerechten Kugeln rollen
3. Haselnüsse in ein Schälchen geben und die Kugeln darin wenden, bis sie rundum bedeckt sind

## Hinweise

Die Kugeln in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren und der Katze nach Belieben servieren.



Bild: ©wornue/Fotolia.com

# SCHLECKERMAUL-MAHL

## kleiner Snack

### Zutaten

1 TL Malzpaste  
1 EL Hüttenkäse  
1 EL Magerquark  
1 frisches Eigelb  
Katzenminze oder Katzensgras

### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und anschließend mit Katzenminze oder Katzensgras garnieren.

### Hinweise

Das Schleckermahl ist max. 2 Tage lang, abgedeckt im Kühlschrank haltbar. Selbstverständlich können Sie die Zutaten auch beliebig multiplizieren, sodass Sie direkt ein paar Schleckermahlzeiten für Ihre Samtpfote auf Vorrat haben.



# THUNFISCH-EIS

erfrischend!

## Zutaten

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)  
etwas Wasser

## Zubereitung

1. Thunfisch in eine Schale geben
2. Leere Dose als Messbecher verwenden und mit Wasser befüllen
3. Wasser und Thunfisch vermengen und pürieren
4. Die Masse in Eiswürfelbereiter/-formen füllen und einfrieren

## Hinweise

Nur in kleinen Mengen und angetaut servieren.



Bild: ©Thomas Francois/Fotolia.com

# HÄHNCHEN-PLÄTZCHEN

mhhhh, lecker!

## Zutaten

375 g gekochtes Hähnchenfleisch  
1 großes Ei  
3 EL zubereitete Hühnerbrühe oder Wasser  
250 g Maisgrieß  
125 g Weizenvollkornmehl oder Weizenmehl Type 405

## Zubereitung

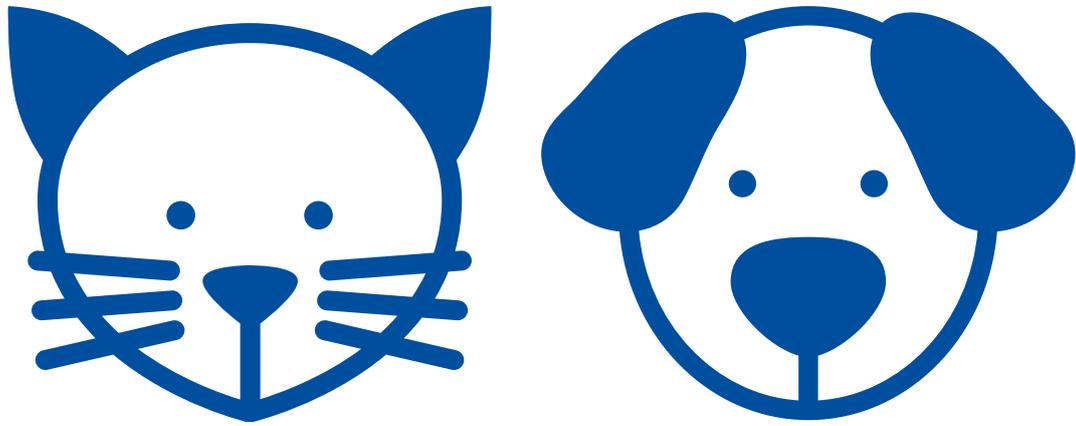
1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Hühnerfleisch, Ei und Hühnerbrühe oder Wasser im Mixer miteinander vermengen
3. Maisgrieß und Mehl in einer separaten mittelgroßen Schüssel mischen
4. Hühnerfleischmischung nach und nach zur Maisgrieß-Mehl-Mischung hinzufügen, bis alles gut durchfeuchtet ist
5. Den entstandenen Teig abdecken und 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen
6. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen, mit einer Ausstechform Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder direkt auf ein gefettetes Backblech legen
7. Die Häppchen in ca. 15 min goldgelb backen und danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

## Hinweise

Aufbewahren können Sie die Plätzchen maximal drei Wochen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank. Im Gefrierfach können sie länger gelagert werden, müssen aber vor dem Verfüttern aufgetaut und auf Zimmertemperatur gebracht werden.

Katzen sollten nur eine bestimmte Menge Stärke täglich fressen. Zum Beispiel sollte eine 4-Kilo-Katze max. 20 Gramm Stärke pro Tag zu sich nehmen. Je nachdem wie groß die Plätzchen sind und was die Katze sonst noch frisst, sind das 1 – 2 Plätzchen.





Rezepte für  
Katzen, Hunde  
und Halter:innen

# KNOCHENBRÜHE

gesund für alle!

## Zutaten

mehrere Hühner- oder Rinderknochen  
Apfelessig (max. 1 EL auf 1,5 Liter Wasser)  
Wasser

## Zubereitung

1. Knochen in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen
2. Essig hinzufügen und möglichst lange – je nach Tagesablauf sind 12 Stunden am ehesten realisierbar – köcheln lassen
3. Knochen entnehmen und die Brühe genießen

## Hinweise

Achten Sie darauf, dass Sie Ihren Vierbeinern die Suppe nicht zu heiß servieren, sondern sie erst ein wenig abkühlen lassen.



Bild: ©hjschneider/Fotolia.com

# KAROTTEN-SUPPE

## nach Moro

Geschichte: Ein bekanntes Hausmittel

Dr. Ernst Moro war Professor für Kinderheilkunde in Heidelberg und Leiter eines Kinderkrankenhauses. 1908 entwickelte er das Rezept, um die Kindersterblichkeit durch Durchfallerkrankungen zu senken – und erfand damit ein einfaches Hausmittel, das heute noch uns und unseren Vierbeinern guttut. Bei der Zubereitung der Sup-

pe ist langes Köcheln der Karotten wichtig, da nur so Oligogalakturonsäuren freigesetzt werden. Diese sollen die innere Darmwand so beschichten, dass Erreger keinen Halt mehr finden und mit der Nahrung ausgeschieden werden. Zudem enthalten Karotten verschiedene Vitamine und Ballaststoffe.



Bild: ©Olaf Wandruschka/Fotolia.com

### Zutaten

500 g Karotten  
1 l Wasser  
1 Prise Salz

### Zubereitung

1. Karotten waschen, schälen und die Enden entfernen
2. Karotten in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken
3. Bei niedriger Hitze 90 Minuten köcheln lassen – sollte der Wasserstand zu niedrig werden, gießen Sie etwas Wasser nach
4. Nach 90 Minuten die zerkochten Karottenstücke durch ein Sieb abgießen, dabei das Kochwasser in einem weiteren Topf bzw. geeigneten Gefäß auffangen
5. Karotten pürieren, zerdrücken oder stampfen und das Püree mit dem aufgefangenen Karottenwasser vermengen
6. Eine Prise Salz hinzufügen, im Zweifelsfall die Zugabe von Salz mit dem Tierarzt abstimmen

### Hinweise

Die Karotten-Suppe nach Moro sollte nicht zu heiß, sondern bei Zimmertemperatur serviert werden, damit sich Ihr Liebling nicht verbrennt.

Bei wählerischen Feinschmeckern empfehlen wir die Zugabe von etwas natürlicher Fleischbrühe, um den Geruch und Geschmack ansprechender zu gestalten.

Die Suppe können Sie übrigens sehr gut in kleinen Portionen einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.

Bei akuten Durchfallerkrankungen sollten kleine Portionen über den Tag verteilt und etwa 30 Minuten vor jeder Mahlzeit verabreicht werden – vergessen Sie jedoch nicht, dass es sich hier um ein Hausmittel handelt und keineswegs einen Besuch bei Ihrem Tierarzt ersetzt!