

Hundeleckerlies

(am Sommerfest 2023 bei Haundorf verteilt von mir, Gabi Wanner-Lößnitz)

Zutaten:

4 kg Reh (Aufbruch, Milz, Lunge, Lecker, Schlund, Pansen, ausgeschüttelt, Abschnitte vom Zerwirken, überlagertes Rehfleisch.

Natürlich kann man auch die „feinen“ Stücke nehmen!!!

1 kg Äpfel

1 kg Karotten

1 kg Bananen

10 Eier roh, mit Schale

Brennnesselsamen, getrocknet(ein Gurkenglas voll, 720ml)

Huflattichblüten, getrocknet (ein Gurkenglas voll, 720 ml)

250g Packung Kräutertee – selbstgesammelt oder gekauft

Eine Handvoll Anissamen

Eine Handvoll Fenchelsamen

Alles selbstverständlich vom Garten, Wald, Hof, selbstgesammelt oder in Bioqualität!!! Ich habe immer eine Tasche/Korb o. ä. dabei, wenn ich mit meiner Dunja gehe – eben Jäger UND Sammler!!!

8 x 500g Kartoffelmehl

Ihr benötigt:

Fleischwolf – mittlere Scheibe

Große Wanne – es wird viel!!!

Mixer – Ich habe Gott sei Dank so nen uralten Thermomix aus den Anfang 80ern. Ein göttliches Teil für diese Sache!!!! Der Mixer muss Wumms haben!!!!

Ettliche Backformen Kastenformen, Auflaufformen etc.

Ordentlich Schmiere in Arm-, Hand- und Fingergelenken – außer man hat eine gewerbliche Teigmaschine ...

Backpapier

Einen ganzen Vormittag oder Nachmittag Zeit!

Zubereitung:

Rehfleisch wolfen. Rein in die Wanne.

Äpfel und Bananen wolfen.

Karotten im Mixer klein machen. Richtig klein!

Eier mit Schale mixen. Alles rein in die Wanne.

Dann durchkneten.

Dann alle Samen und Kräuter rein und wieder durchkneten.

Dann kommen nach und nach ALLE 8 Packungen Kartoffelmehl rein. Nicht wundern, der Teig muss fest sein!

Im Teig dürfen KEINE Nester sein! Tutti komplett durchkneten, sonst bricht er nach dem Backen und man kann keine Würfel schneiden!!!!

Teig ruhen lassen.

Dauer: so lange wie man alle Formen zusammensucht und alle mit Backpapier ausgestattet hat. Auch die Ränder der Formen!

Der Teig klebt wie Beton!

Den Teig in die Formen schaufeln. Immer festpressen und drücken, er geht nicht auf, die Formen kann man bis zum Rand befüllen. Kein Loch lassen!!!

2,5 - 3 Stunden bei 180-200 Grad Unter-und Oberhitze backen. Probe mit Schaschlikspieß machen! Wenn nichts mehr am Holzstäbchen klebt ist der Teig fertig.

Teile aus dem Ofen nehmen, sofort das Backpapier entfernen und auskühlen lassen. Am besten bis zum nächsten Tag.

Dann die Teile in Scheiben gut 1 cm dick und die Scheiben in Würfel schneiden.

Würfel dann trocknen.

Beim Trocknen darauf achten, dass die Würfel auch richtig trocken sind!!!

Das Zeug schimmelt verdammt schnell, wenn man nicht darauf achtet!!!

Es ist absolut schade, nach dieser Arbeit und der guten Sachen alles wegschmeißen zu müssen!

TIPS:

Alles wie oben klein machen! Teig super gut durchkneten!

Backpapier benutzen! Teig fest in die Formen pressen!

Ausreichend ausbacken! Würfel ausreichend(!!!!) trocknen.

In diesem Sinne wünsche ich gutes Gelingen.

Eure Vierläufer werden es Euch danken!!! Ich kenne keinen Hund, der das Zeug nicht mag, auch keine Fußhupen nicht!!!!

Übrigens schmeckt und riecht es wirklich gut!

Bei Fragen:

Gabi Wanner-Löbnitz oder Gabi.wanner@mail.de oder 0160 23 22 372

PS: Ich würde mich über Rückmeldungen sehr freuen!