

## **Einkochen von Hundefutter für den Mops**

### **Was braucht ihr?**

- Schnellkochtopf
- Einweckgläser Twist Off Deckel oder andere mit Gummi
- Desinfektion Hände

Die Einweckgläser in den Backofen stellen, auf 150 Grad aufheizen und wenn Temperatur erreicht ist, noch eine viertel Stunde stehen lassen. Danach abkühlen lassen.

Twist Off Deckel oder Gummis mit Essigwasser aufkochen ca. 10 Minuten, abkühlen lassen oder im Wasser lassen, bis sie danach drauf geschraubt werden.

Jetzt bereitet Eure Zutaten vor:

Fleisch (Muskelfleisch, Innereien, ggf. extra Fett) schneiden in Würfel, so bleiben die meisten Nährstoffe erhalten.

### **Vorsicht!**

Niemals Knochen mit verarbeiten!!! Verletzungsgefahr! Knochen können aufgehoben werden und für eine gesunde Knochensuppe verplant werden!

Gemüse und Obst kann auch klein geschnitten werden und mit eingekocht werden. Bei Kohlehydraten (Kartoffeln, Getreide- und Pseudogetreidesorten) muss man etwas mehr beachten, das weiter unten.

### **Schritt 1**

Hände desinfizieren

### **Schritt 2**

Fleisch und Gemüse in Gläser füllen und ca. 2,5 cm zum Rand Platz lassen und darauf achten, dass der Rand sauber bleibt. Vielleicht Einfüllhilfe verwenden... Die 2,5 cm Abstand zum Glasrand sollten deswegen eingehalten werden, damit die Gläser nicht überkochen, dann gibt es kein Vakuum mehr und Euer Futter wird verderben.

### **Schritt 3**

Jetzt die Gläser verschließen und auf den Boden des Schnellkochtopfes stellen.

### **Schritt 4**

In der Anleitung des Schnellkochtopfes steht genau drin, wie viel Wasser man benötigt, im Normalfall sind es ca. ½ Liter Wasser.

### **Schritt 5**

Jetzt den Schnellkochtopf schließen und den Herd einschalten. Wenn das Ventil die Stufe 2 erreicht hat, ab dann 75 Minuten Einkochzeit.

Nach den 75 Minuten stellt den Topf zur Seite und wartet bis sich der Topf abgekühlt hat. Wenn er ausgedampft ist, mindestens noch 25 – 35 Minuten zur Sicherheit!

Achtung, nicht den Topf mit kaltem Wasser den Dampf ablassen oder überhaupt den Dampf ablassen! Der Überdruck, der auch in den Gläsern entsteht, lässt sonst den Saft raus und das wollen wir ja nicht!

### **Schritt 6**

Nach Abkühlen der Gläser überprüft nochmals, ob sich ein Vakuum gebildet hat. Bei den Twist Off Gläsern, sollte sich der Deckel etwas nach innen neigen und bei den Gummigläsern, das Glas am Deckel anheben....

Mit Kohlehydraten ist drauf zu achten, dass zB. Reis quillt, somit muss man viel mehr Platz im Glas halten. Da entnehmt ihr aus der Kochanleitung die „ Teile Wasser“ dazu, zieht ein Viertel ab , da ja das Fleisch und Gemüse auch Wasser enthält und fahrt, wie oben beschrieben fort!



