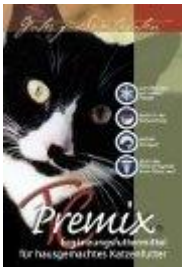


TCPremix®

Rezepte

Leckere Rezeptvorschläge mit TCPremix



Einfaches Hühnerrezept

Was Sie brauchen:

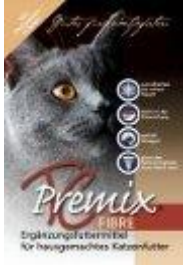
- 600 g Hähnchenmuskelfleisch (Hähnchenbrust und Hähnchenkeulenfleisch gemischt)
- 100 g Hähnchenmägen*
- 200 g Hähnchenherzen
- 100 g frische Hähnchenleber*
- 30 g weiche Butter (laktosefrei)
- 60 g TCPremix
- 235 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

- * Falls Sie keine Hähnchenmägen bekommen, ersetzen Sie diese einfach durch Hähnchenbrust- oder Keulenfleisch
- * Die Leber ist nicht optional, sondern ein Muss. Falls Sie keine frische Geflügelleber bekommen, ersetzen Sie 100g frische Leber gegen 25 g unseres Bio-Geflügelleberpulvers
- * Sie können anstelle von Hühnerfleisch auch Putenfleisch für dieses Rezept verwenden

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel 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 235 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:

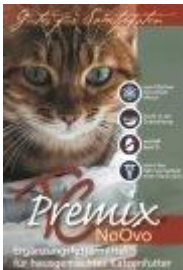
- 700 g Rindermuskelfleisch durchwachsen (z.B. von der hohen Rippe oder mittelfettes Bratenfleisch)
- 200 g Rinderherz
- 100 g frische Rinderleber*
- 60 g TCPremixFibre
- 375 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

* Die Leber ist nicht optional, sondern ein Muss. Falls Sie keine frische Rinderleber bekommen, ersetzen Sie 100g frische Leber gegen 25 g unseres Bio-Geflügelleberpulvers.

Optional: 2 Teelöffel 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.



Leckere Wildmahlzeit

Was Sie brauchen:

- 700 g Wildfleisch (z.B. Muskelfleisch, Filet, Rücken, Gulasch)
- 200 g Herzmuskelfleisch*
- 100 g frische Leber*
- 40 g TCPremixNoOvo
- 190 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

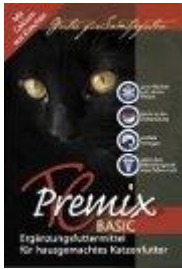
* Die Leber ist nicht optional, sondern ein Muss. Falls Sie keine frische Leber bekommen, ersetzen Sie 100g frische Leber gegen 25 g unseres Bio-Geflügelleberpulvers

* Falls Sie kein Herzmuskelfleisch bekommen können, ersetzen Sie dieses einfach gegen Muskelfleisch.

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel Lachsöl für Omega-3 Fettsäuren
2 frische Eigelb (ohne Eiklar)

Zubereitung:

Schneiden Sie das Wildfleisch, das Herz und die Leber in kleine Würfel oder lassen das Fleisch durch den Fleischwolf. Geben Sie 40 g TCPremixNoOvo in eine Schüssel, messen Sie 190 ml Wasser ab und vermischen Sie beides gut miteinander. Sollten Sie frisches Eigelb und/oder Lachsöl zugeben wollen, mischen Sie die beiden Komponenten nun ebenfalls unter. Heben Sie anschließend das Fleisch unter die Mischung aus TCPremixNoOvo und Wasser. Vermischen Sie alles gut miteinander. Teilen Sie nun 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
- 235 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 ersetzen Sie 100 g frische Leber gegen 25 g unseres Bio-Geflügel-leberpulvers.

* Falls Sie kein Lammherz bekommen, ersetzen Sie dieses durch Muskelfleisch.

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 235 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 die Tagesportionen ein, füllen diese in geeignete Gefrierbehälter und frieren die Portionen ein.

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



Besuchen Sie uns auf
www.tatzenladen.de

für MEHR INFORMATIONEN wie z.B.:

- detaillierte Produktinformationen
- Zubereitung & Lagerung & Rezepte
- naturnahe Katzenernährung
-und vieles mehr!



Oder rufen Sie uns einfach an:
+49 (0) 4639 / 78 34 620