

Pferderezepte

Praktische Zutaten:

Apfelsaft:

Ein Schuss naturtrüber Apfelsaft über Hafer oder Pellets ist lecker, bringt mehr Vitamine in das Pferd und kann bei schwer futtrigen Pferden den Appetit anregen. Wenn also mal keine frischen Äpfel zur Hand sind, tut's auch die Flasche!

Bienenhonig:

Honig überdeckt hervorragend den unangenehmen Geschmack so mancher Arzneimittel. Honig hat einen hohen Nährwert und wird seit alters her als kräftigendes Mittel für Schwache oder Genesende verwendet. 1 Esslöffel übers Kraftfutter regt meist auch den Appetit eines schwer futtrigen Pferdes an.

Kamillentee:

Er hilft wenn Ihr Pferd eine schlecht heilende Wunde hat. Einen wirklich starken Kamillentee aufbrühen, abkühlen lassen, ein großes Taschentuch hineintunken und auf die Wunde legen. Mit einem trockenen Tuch abdecken und einer Wollbandage befestigen. Mehrere Tage lang anwenden.

Knoblauch:

Gilt in der Heilkunde als wertvolles Heilmittel für die Magen-Darm-Sanierung und die allgemeine Kräftigung des Organismus. Der Verzehr macht sich allerdings auch in Form unangenehmer Ausdünstungen bemerkbar. Eine ähnliche "Aura" die Insekten vertreiben soll- entwickelt auch manches Pferd bei regelmäßiger Knoblauchaufnahme. Nicht mehr als 2 Zehen am Tag verfüttern!

Kräutertee:

Kräutertee wärmt von innen und ist Balsam für die Atemwege und Verdauungstrakt Ihres Pferdes. Je 25g Thymian, Pfefferminze, Kamille, Anis, Malve, Salbei und Spitzwegerich ergeben eine ideale Mischung. Davon 1 Handvoll in einem großen Topf aufbrühen, 10 min ziehen lassen, mit etwas Honig süßen und handwarm im Eimer anbieten oder über den Hafer gießen.

Lebertran (innerlich):

Lebertran ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, den Vitaminen A und D sowie verschiedenen Spurenelementen. Es hemmt Entzündungen und stärkt die Knochen und das Abwehrsystem. Geben Sie Ihrem Pferd erst einmal ein paar Tropfen aufs Kraftfutter und steigern Sie die Dosis allmählich auf bis zu 2 EL pro Tag.

Lebertran (äußerlich):

Auch äußerlich können Sie reinen, nicht aromatisierten Lebertran anwenden, falls Sie keine spezielle Lebertransalbe kaufen möchten. Verrühren Sie 1 EL mit der gleichen Menge Vaseline, bewahren die Paste in einem sauberen Cremetiegel auf und behandeln damit kleine Schürfwunden oder Bagatellverletzungen. Auch bei Mauke und Ekzem hat sich diese Mischung schon bewährt.

Leinsamen:

Seine Schleim- und Ballaststoffe und der hohe Fettgehalt regen die Darmtätigkeit an, so dass Verdauungsrückstände, welche Blähungen und Verstopfung verursachen, schneller ausgeschieden werden. Als ganzes Korn kaufen, da er dann nicht so schnell ranzig wird. Packungsbeilage beachten: Je nach Marke müssen Sie ihn vorbehandeln, also mehrfach aufkochen und ausquellen lassen. Soll Leinsamen nur Vorbeugend wirken, geben Sie 50 bis 200 g täglich übers Kraftfutter (verteilt auf mehrere Portionen). Bei Verdauungsproblemen oder zum Kräfteaufbau verabreichen Sie ihn mit Weizenkleie und Hafer als Mash.

Malzbier:

Dieses dunkle Einfachbier aus Gerstenmalz hat nicht nur einen süßen Geschmack und einen nur sehr geringen Alkoholanteil, sondern ist auch ein prima Dickmacher! Einen ordentlichen Schuss Malzbier über Hafer oder Pellets geben.

Pflanzenöl:

Peppelt kraftlose Pferde auf, wärmt an kalten Tagen und lässt das Fell auch im Winter glänzen!
Anfangs ein paar Tropfen bis höchstens 1 - 2 Esslöffel übers Kraftfutter geben.

Quark:

Kann man zur Kühlung und Schmerzlinderung einsetzen. Wenn die rosa Nüstern Ihres Pferdes von der Sonne verbrannt sind: Quark mit Buttermilch (notfalls auch klares Wasser) streichfähig rühren, auf ein großes Taschentuch streichen und auf die geröteten Nüstern drücken. Ist das Pferd zu unruhig, reiben Sie die Quarkpaste direkt auf die entzündeten Stellen, lassen sie hart werden und waschen sie dann lauwarm ab.

Rösthafer:

Hilft bei Durchfall, ausgelöst durch Futterumstellung und zu Beginn der Weidezeit. Kippen sie die Haferration einfach auf ein großes Backblech, rösten sie (ohne Fettzugabe) leicht an. Lauwarm verfüttern.

Zwiebeln:

Prima Heilmittel gegen Insektenstiche. Zwiebel aufschneiden, Saft herausquetschen und auf den Stich träufeln. Das desinfiziert, nimmt schnell den Juckreiz und Schmerz und lässt die Schwellung abklingen.

Leckerli-Rezepte:

Hafer – Roggen – Leckerli:

400 g körnige Haferflocken
350 g dunkles Roggenmehl
450 g Zuckerrübensirup

Zutaten in eine große Schüssel geben und alles untereinander verrühren (sollte eine klebrige Masse sein, gut kneten und wenn sich der Teig gut formen lässt, ist er genau richtig!). Nun kleine Kugeln oder Plätzchen formen, wenn es klebt ganz wenig Mehl in die Handflächen, dann auf ein Blech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C etwa 15 min lang backen bis sie schön braun und knusprig sind!!! Bitte erst am zweiten Tag nach dem Backen in größeren Mengen verfüttern!!!

Süße Apfel – Karotten – Leckerlis:

2 Äpfel
4 dicke große Karotten
1/2- 3/4 Tüte Haferflocken
1/2 Becher Zuckerrübensirup
3EL Honig
Backpapier

Äpfel und Karotten grob raspeln und in einer großen Schüssel gut mit den übrigen Zutaten vermischen. Falls der Brei zu feucht ist, kann man noch einige Haferflocken dazu geben. Walnussgroße Kugeln formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Ofen auf 160°C vorheizen und die Kugeln ca. 1-1 1/2 Stunden drin backen. Sie sollten schon etwas fest sein! Nun die fertigen Leckerli aus dem Ofen herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Kalt vom Papier nehmen. Innerhalb der nächsten 3-4 Tage verfüttern, da die Leckerli sonst schlecht werden können!

Kräuter – Leckerli:

125g Haferflocken
100g Vollkornmehl
5EL Honig
2TL Backpulver
75ml Pflanzenöl

20g Kräuter (z.B. Pfefferminze aus einem Teebeutel)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Kugeln formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Ofen auf 180° vorheizen und die Kugeln ca. 20 Minuten drin backen. Die Leckerli an der Luft gut aushärten lassen (Mit dem Verfüttern noch 2-3 Tage warten).

Anis-Apfelplätzchen:

2 Äpfel, gerieben
1/2 l Cornflakes
1/8 l Haferflocken
100 g Mehl
100 g Zucker
2 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Anis
60 ml Öl

Die Zutaten verrühren und mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bei mittlerer Hitze mind. eine halbe Stunde backen und anschließend auskühlen lassen. Die Masse muss nach dem Auskühlen hart sein. Allenfalls noch einmal backen, ansonsten schimmelt es nach einigen Tagen.

Nuss-Riegel

200 g Margarine
200 g Traubenzucker
4 Esslöffel Honig
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Sonnenblumenkerne
200 g Früchtemüsli

Die Margarine in einer Teflon-Pfanne schmelzen. Anschließend die geschmolzene Margarine mit dem Traubenzucker und dem Honig in eine Schüssel geben und so lange rühren bis es einen zähen Brei ergibt. Dann werden die Sonnenblumenkerne, die Haselnüsse und das Früchtemüsli untergemengt. Der Teig wird auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ca. 1 cm dick ausgebreitet. Das ganze wird dann bei ca. 120-150°C gebacken. Nachdem der Teig abgekühlt ist, wird er in ca. 3 cm breite und 5 cm lange Riegel geschnitten. Haltbarkeitszeit: 3-4 Tage

Haferstarke Pferde – Leckerli:

5 mittelgroße Äpfel
420 g Haferflocken
1 Esslöffel brauner Rohrzucker

Die Äpfel schälen und auf einer feinen Reibe in eine Schüssel reiben. Haferflocken und Rohrzucker in das Mus geben und unterrühren, bis ein gut formbarer Teig entstanden ist. Sollte der Teig noch zu weich sein, noch etwas Haferflocken

dazugeben! Walnussgrosse Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: auf mittlerer Schiene bei 150° C mind. 1 Stunde. Dann die Kugeln leicht wenden und nochmals mind. 10 min. weiterbacken. Auch hier dürfen die Kugeln nicht mehr weich sein!

Möhren – Minze – Kuchen:

5 große Möhren, geraspelt
500 g Haferflocken
200g Zucker 100 g Maisstärke
2 Packungen Backpulver
2-4 EL getrocknete, geriebene Pfefferminze
10 g Vanillezucker

1/4 l Wasser

1/8 l Maiskeimöl

Die Zutaten verkneten, bis ein Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen: Bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde. Noch warm in Stücke schneiden.

Danach backen bis sie hart sind.

Hafer – Weizen - Leckerli:

225g Zuckerrübensirup

200g Weizenvollkornmehl

150g Vollkornhaferflocken

Zutaten mischen und durchkneten. Danach den Teig zu Rollen formen, alle zwei cm durchschneiden und die Stücke auf ein Backblech legen. Danach bei 180°C 10 min. backen. Die fertigen Leckerli zwei Tage trocknen lassen

Kalzium-Plätzchen:

100 g Vollkorn Weizenmehl

100 g Weizenkleie

100 g Kalzium- Präparat für Pferde

100 g Traubenzucker

3 große Äpfel

50 g Sonnenblumenkerne

1 Tasse Leinsamen- oder Pflanzenöl

1 Tasse Früchtetee

Mehl, Kleie, Traubenzucker und das Kalzium- Präparat werden gut miteinander vermischt. Die Äpfel werden ungeschält fein geraspelt, wahlweise kann auch ein 400 g Glas zuckerfreies Apfelkompott verwendet werden. Nun werden diese Zutaten miteinander verknetet, die Sonnenblumenkerne, das Öl und der Tee nacheinander hinzugefügt, es soll ein mittelfester Teig daraus entstehen. Dieser Teig wird nun auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einer 5 cm dicken Wurst gerollt und anschließend in 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und rund 45 Minuten bei 120 C° im vorgeheizten Backofen getrocknet. Die fertigen Plätzchen dürfen erst im abgekühlten Zustand verfüttert werden. Die Mengenangaben sind für eine Ration von zwei Tagen für ein Fohlen bis 6 Monaten gedacht. Haltbarkeitszeit: 2-3 Tage

Hefe-Hütchen:

200 g Bierhefe

200 g Vollkorn Weizenmehl

100 g Sechskornmischung

800 g Kräutermischung

ca. 200 ml Kräutertee

In einer Schüssel werden die Bierhefe, das Mehl, der Traubenzucker und die Sechskornmischung mit dem Tee zu einem sämigen Brei vermischt. Nun wird die Kräutermischung untergehoben, und aus diesem Teig werden mit einem Esslöffel kleine Hütchen geformt, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilt und bei 150 C° ca. 30 Minuten gebacken. Die Kräutermischung setzt sich aus folgenden Pflanzen zusammen und kann in der Apotheke nach diesen Wünschen bestellt werden: 150 g Klettenwurzel, 150 g Stiefmütterchen, 150 g Teufelskrallen, 150 g Walnussblätter und 200 g Zinnkraut. Diese Mischung reicht für vier Portionen Hefe Hütchen. Haltbarkeit: 5 Tage (im Kühlschrank aufbewahren)

Apfel-Möhren-Stangen

5 große Möhren

3 große Äpfel

100 g Vollkornmehl

100 g Traubenzucker

50 g Früchtemüsli

Die Möhren und die Äpfel kleinreiben und mit dem Traubenzucker, dem Müsli und dem Traubenzucker vermischen. Den Teig dann zu fingerdicken Würstchen ausrollen, diese in 2-3 cm

lange Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Bei 100°C ca. 30 Minuten backen

Walnuss-Riegel

200 g Margarine
200 g Traubenzucker
4 EL Honig
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Sonnenblumenkerne
200 g Getreideflockenmischung

In einer Teflon-Pfanne Margarine schmelzen. Anschließend werden nach und nach den Traubenzucker und den Honig zugegeben und so lange verrührt bis alles verschmolzen ist und einen zähen Brei ergibt. Dann werden die Haselnüsse, Sonnenblumenkerne Getreideflocken untergemengt. Auf einem Blech mit Backpapier wird diese Masse ca. 1cm dick ausgebreitet und abkühlen gelassen. Nachdem die Masse abgekühlt ist in ca. 3cm breite und 5 cm lange Riegel geschnitten. Innerhalb von 3-4 Tagen verfüttern.

Honig - Leckerli:

50g Leinsamen (in Wasser kurz aufkochen und abkühlen lassen)
100g Weizenkleie
500g Haferflocken
etwas Traubenzucker
100g Honig
Milch
3 zerdrückte Bananen
3 geraspelte Birnen
4-5 (je nach Größe) geraspelte Karotten
Leinsamen, Weizenkleie, Haferflocken, Traubenzucker und Honig mischen, danach so viel Milch dazugeben bis man einen zähen Brei bekommt. Dann Bananen, Birnen Karotten dazugeben. Den Teig gut kneten, dann die Leckerli formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zum Schluss die Leckerli bei 200°C ca. 1 bis 1 1/2 Stunden (je nach Flüssigkeit des Teigs) backen bis sie goldbraun sind. Die Leckerli erst nach zwei Tagen verfüttern da sie trocknen müssen!

fruchtige Leckerli:

5 Äpfel klein raspeln
5 Karotten klein raspeln
100g Vollkornmehl
100g Traubenzucker
50g Früchtemüsli
eventuell etwas Milch
Zutaten mischen. Danach die Leckerli formen, auf ein Backblech legen und bei 100°C 30 min. backen.

Süße Weizen – Leckerli:

225g Zuckerrübensirup
200g Weizenmehl
100g Weizenkleie
150g Haferflocken
etwas Salz
Zutaten gut verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Ist er zu fest, etwas Wasser oder Apfelsaft dazugeben, ist er zu weich, dann etwas Mehl hinzugeben. Den Teig 1-2 cm dick ausrollen und mit dem Messer die Sollbruchstellen eindrücken. Ofen auf 180° vorheizen und ca. 20 Minuten drin backen bis der Teig braun wird. Mit dem Verfüttern noch 2-3 Tage warten.

Hirse-Möhren-Bällchen

1 kg Möhren
100 g Hirse
100 g Weizenkleie
100 g Traubenzucker
50 g Fruchtemüsli
50 g geschälte Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Denn Teig mit feuchten Händen zu tischtennisballgroßen Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 120°C ca. 35-40 Minuten Backen. Wichtig: Vor dem Verfüttern gut abkühlen lassen. Haltbarkeitszeit: 3-4 Tage

Johanniskraut-Melisse-Kugeln:

3 gr. Äpfel
100g Weizenkleie
50g Johanniskraut
50g Melissenkraut (Apotheke)
4EL Honig
30g geschroteter Leinsamen
ca. 1/2 Tasse Melissen - Tee,
evt. Haferflocken

Melissen - Tee zubereiten. Äpfel ungeschält reiben und übrige Zutaten dazu geben. Der Teig sollte sich gut formen lassen. Die optimale Konsistenz erreicht man durch die entsprechende Menge Melissen - Tee. Sollte er schon zu flüssig sein, Haferflocken zugeben. Aus dem Teig walnussgroße Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 130° C ca. 45 Minuten backen. Innerhalb der nächsten 3-4 Tage verfüttern, da die Leckerli sonst schlecht werden können!!!

Pferdchens Fit – wie – ein – Turmschuh – Kugeln:

3gr. Äpfel
1 Tasse Apfelsaft
200g kernige Haferflocken
50g Weizenvollkornmehl
3EL Leinsamen
60g (bzw. eine 4-Tages-Ration) Biotin - Pulver

Äpfel mit der Schale fein reiben und alle Zutaten nacheinander zugeben bis ein gut formbarer Teig entsteht. Wird der Teig zu fest, etwas Apelsaft hinzufügen. Dann zu walnussgroßen Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 130°C ca. 45 Minuten backen.

Pferdekuchen:

500g Pferdefutter (am besten Hippolit, Pellets eignen sich auch)
4 EL Honig
4 Möhren
2 Äpfel
500g Haferflocken
etwas Milch
Sirup (Ahorn, Zuckerrüben etc.)
2 Bananen
kochendes Wasser

Futter mit kochendem Wasser übergießen und stehen lassen, auf 500g Futter ca. 500ml Wasser, so das die Masse ein dicker Teig ist. Haferflocken mit Milch mischen, bis es eine zähe Masse wird, geriebene Äpfel, Möhren und zermanschte Bananen zufügen, Honig und etwas Sirup dazu (evtl.

Abschmecken). Die ganze Masse sollte eher fest sein, wenn dies nicht der Fall ist einige Haferflocken (oder Mehl) dazu geben bis sie fest ist. Futtermischung in eine gefettete Form geben, evtl. kleine Backformen verwenden (Muffinformen) da die Futtermischung bei Pellets schwer in Stücke zu schneiden ist. Die Futtermischung muss an dem Rand haften bleiben und ist eine Art Ummantelung, dann kommt die Haferflockenmischung in das innere und das ganze wandert bei 150° C für min. 1 Stunde in den Backofen. Wenn es obendrauf braun wird runterschalten. Den Kuchen nach 10 min backen rausholen, vorsichtig (!!) mit einem Messer in Stücke schneiden und wieder zurück in den Backofen stellen. Nach dem backen das ganze auskühlen lassen und bei Zimmertemperatur 2 Tage austrocknen lassen, danach verfüttern.

Lebkuchen:

½ l Weizenkleie

250g griffiges Mehl

2 TL Backpulver

120 g Zucker

120 g Melasse oder Apfeldicksaft

1 TL Salz

nach Bedarf etwas Wasser

Zutaten verrühren, ca. 2cm dick auf einem Blech ausstreichen, 25 Minuten bei mittleren Hitze backen, in Portionsstücke schneiden.

Schönheitselixier:

200g Bierhefe

200g Vollkornweizenmehl

100g Traubenzucker

100g Sechskornmischung

800g Kräutermischung (1/4 aus Zinnkraut, ansonsten zu gleichen Teilen aus Klettwurzel, Teufelskralle, Stiefmütterchen und Walnussblättern (Apotheke))

200ml Kräutertee

Zutaten 1-4 werden mit dem Tee zu einem sämigen Brei vermischt. Kräutermischung unterheben. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 150° C ca. 30 Minuten backen.

Tea Time

150g Vollkornmehl

100g Weizenkleie, geschrotet

200g Haferflocken / Müslimischung

50-70g offene Früchteteemischung OHNE Schwarztee

200-250g Zuckerrübensirup / Honig

Wasser

Mehl, Kleie, Haferflocken und Tee in eine große Schüssel geben und vermengen. Zuckerrüben / Honig leicht erhitzen bis er flüssig wird. In der Schüssel eine Mulde formen und den Sirup reingeben und alles mit einem Löffel von innen heraus langsam vermengen. Der Teig ist genau richtig, wenn er nicht mehr auseinander fällt Kleine Kugeln formen (ca. 2cm Durchmesser). Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und auf mittlere Schiene die Leckerlis backen. Nach 15-20 Minuten wenn die Leckerlis braun werden, probeweise eins herausnehmen, kurz auskühlen lassen. Wenn es hart wird sind die Minits fertig

Erst einen Tag später verfüttern und in einem kühlen, trockenen Raum flach ausgebreitet trocknen lassen. Binnen 3-5 Tagen verfüttern

Biotin Kugeln - Für Haut, Huf und Fell

Ca. 60g Biotinpräperat
200g kernige Haferflocken
50g dunkles Vollkorn Weizenmehl
3 große Äpfel
3 EL Leinsamen
1 Tasse Apfelsaft

Die Äpfel werden gewaschen, mit der Schale gerieben und in eine Schale gegeben. Die Tasse Apfelsaft hinzufügen. In diesen recht weichen Brei fügt man nacheinander Haferflocken, Mehl, Leinsamen und Biotinpulver hinzu. Alles zusammen wird dann zu einem gut formbaren Brei verrührt. Ist die Masse zu fest geraten, kann man diese mit etwas Apfelsaft verdünnen. Nun werden Pflaumengrosse Kugeln geformt und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilt. Bei 130°C ca. 45 Minuten backen.

Haltbarkeit: 4 Tage (im Kühlschrank aufbewahren)

Brei-Rezepte:

Pferdefrühstücksbrei:

3-5 große, gut reife Bananen (am besten schon braun gefleckt)
2-3 große, reife Äpfel
50g Leinsamen, geschrotet (ein spezielles Pferdeprodukt verwenden!)
100g Weizenkleie
250g Früchte- oder Nussmüsli
50g Traubenzucker
100g Honig/Sirup oder Vitaminsirupkonzentrat
2-3 Multivitamin-tabletten

Bananen mit der Gabel zerdrücken, Äpfel fein raspeln und alles zu einem einheitlichen Brei verrühren. Leinsamen, Weizenkleie, Müsli und Traubenzucker untermengen. Vitamin-tabletten in ca. 250ml Wasser auflösen und zusammen mit Sirup/Honig dem Brei hinzufügen, alles gut vermischen und in einer großen "sabbersicheren" Schüssel servieren.

Bananenbrei mit Hirse:

3 Bananen
200g Hirse
100g Traubenzucker
50g ungeschwefelte Rosinen
1 Tasse Früchtetee

Bananen ganz zerdrücken bis sie schön matschig sind. Hirse, Traubenzucker und Rosinen darunter mischen. Mit dem Früchtetee zu einem dünnen Brei verrühren
Gleich verfüttern, hält sich nämlich nicht.

Apfelbrei mit Weizenkleie und Rosinen

Dieser Brei eignet sich sehr gut, um Medikamente hineinzumischen. Am Besten ist es, den Friesen erst mal mit einem Happen medikamentlosen Brei auf den Geschmack zu bringen und dann einen Happen Brei mit dem Medikament zu geben, denn eh es merkt, was drinnen ist, hat es den Brei schon herunter geschlungen.

1 Glas Apfelmus 500 ml (zuckerfrei!!!)
(oder 500 g fein geriebene Äpfel)
100g Weizenkleie
1 Beutel Rosinen
500 ml Leinöl
1 Tasse Früchtetee

Zubereitung:

Mus, Weizenkleie und Rosinen werden in einer Schüssel mit dem Leinöl gut vermischt. Anschließend wird mit dem Früchtetee die Masse verdünnt, so dass ein Mittelfester Brei entsteht.

Haltbarkeit 1 Tag!

Joghurt mit Honig und Weizenkleie

1 Becher naturreiner Joghurt 500g (Fettarm)

5 Eßlöffel Honig

200g Weizenkleie

50g geschroteter Leinsamen

Zubereitung:

In eine mittelgroße Plastikschißel werden alle Zutaten nacheinander hineingegeben und gut miteinander vermisch. Noch am Tag der Zubereitung dem Friesen verfüttern!

Haltbarkeit 1Tag!

Südseekompott

1 Stück Melone

1 Banane

Weintrauben(ohne Kerne!)

1 Apfel

2 dl Rübenfutter (12 Std. eingeweicht)

1 dl Hafer

Rübenfutter und Hafer vermengen. Obst in Scheiben schneiden und darüber verteilen.

Getränke-Rezepte:

Holunder-Limonade

Zutaten:

500g frische Holunderbeeren

200g Traubenzucker

1 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Beeren werden in einem Liter Wasser ca. 20 Minuten gekocht. Anschließend werden sie durch ein Sieb gedrückt und der Saft wird nun mit dem Traubenzucker gesüßt. Da diese Saftmenge für einen Friesen nicht sehr ergiebig ist, wird sie mit Wasser auf einen Liter aufgefüllt.

Haltbarkeit 2-4Tage! Wenn nicht am selben Tag verfüttert wird, sollte der Saft in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Fruchtschorle:

1 Liter Fruchtsaft, (Beispiel: ½ Liter Orange, ½ Liter Apfel oder 1 Liter Multivitamin, immer zuckerfrei !)

1Liter stilles Wasser – Leitungswasser reicht!

1 Liter Medium Mineralwasser – damit es ein wenig blubbert.

Isodrink:

½ Liter Apfelsaft

1 Liter stilles Wasser

1 Tagesration Elektrolyte

Fitness - Drink

Die allgemeine Fitness eines Leistungspferdes kann durch Boretsch Tee gesteigert oder erhalten werden. Man übergießt dazu 40g blühendes Kraut mit 2l kochendem Wasser, lässt es zwanzig Minuten ziehen und gibt nach dem Abgießen weitere 2l Wasser hinzu. Mit dem Futter wird der Tee gerne aufgenommen. 2l am Tag sind erlaubt

Auch frischer Boretsch als Weidepflanze wirkt herzstärkend und blutreinigend. Das Kraut kann im Garten oder als Bestandteil einer Weidenmischung ausgesät werden. Hat man dazu nicht die



Möglichkeit, so gibt es Boretsch - Tee natürlich auch in der Apotheke. Lassen sie sich dann Boretsch - Blätter und Boretsch - Blüten zu gleichen Teilen mischen!

Vita-Spar-Trunk

2-3 Liter stilles Wasser

3bis 4 Multivitamin-Brausetabletten aus dem Supermarkt

BERUHIGUNGSTEE FÜR NERVÖSE PFERDE

100g spezielle Kräutermischung

100g Traubenzucker

1l Wasser

Die Kräutermischung besteht aus folgenden Kräutern und ist in der Apotheke zu bekommen: Baldrian, Johanniskraut und Kamille. Die Zubereitung erfolgt wie beim oben angegebenen Hustentee und auch hier könne die Kräuter nach dem Aufguss verfüttert werden!

Haltbarkeit: 1 Tag

KOMBUCHA-TEE

1 Pilzkultur ausreichend für 14 Liter (Reformhaus od. Apotheke fragen!)

2 kg Zucker

9 Beutel schwarzer Tee

9 Beutel Früchtetee

Das Wasser zum kochen bringen und den Zucker darin auflösend nach und nach eingeben. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, das Wasser von der Kochstelle nehmen und die Teebeutel für ca. 15 Minuten darin ziehen lassen. Nach dem Abkühlen wird der Tee in die Aufbewahrungsbehälter abgefüllt und die Pilzkultur hinzugefügt. Nach 14 Tagen ist der Reifeprozess beendet und der nun fertige, lindernde und heilende Tee kann dem kranken Pferd verfüttert werden.

Haltbarkeit: 14 Tage

HUSTENTEE IM WINTER

100g spezielle Hustenkräutermischung

100g Traubenzucker

1l Wasser

Die Hustenkräutermischung wird in der Apotheke nach folgendem Rezept zusammengestellt: Salbeiblätter; Anis, Fenchel, Holunderblüten, Süßholzwurz, Thymian, Lindenblüten, Eibischblättern, Malvenblüten und Salbeiblätter.

Nach dem Kochen des Wassers den Traubenzucker darin vollständig auflösen und die Teemischung für 20 Minuten hineinhängen. Den Tee in kalten Zustand dem Pferd verfüttern! Die Teekräuter können unters Futter gegeben werden!

Haltbarkeit: 1 Tag

**Bei allen Rezepten die Zutaten in einen großen Eimer schütten, umrühren, bis das Elektrolytpulver/die Brausetabletten sich aufgelöst haben – fertig!
Was nicht sofort gesoffen wird, sofort wegschütten, der süße Saft wird schnell sauer und lockt Stechmücken und Bienen an.**

Salat-Rezepte:

Mischsalat:

Möhren

Äpfel

Grünfutter

Zutaten klein schneiden und in eine Schüssel geben. Hafer und Honig dazu, umrühren und Fertig!

Hagebuttensalat:

100g frische Hagebutten
100g Brennnesselblätter
100g Weizenkleie
100g Früchtemüsli
30g Sonnenblumenkerne
4 Äpfel

1 Tasse Früchtetee

Zutaten gut vermischen und sofort verfüttern!

Pferdesalat

Möhren

Äpfel

Salat

Hafer

Honig

Möhren, Äpfel und Salat fein hacken und in eine Schüssel füllen. Hafer und Honig dazugeben und umrühren.

Steckrübenüberraschung

1 Steckrübe

1 Apfel

1 Birne

2 Möhren

Oberteil der Steckrübe abschneiden. So aushöhlen, dass eine Schale entsteht. Obst in Stücke schneiden und in die "Schale" füllen. Dann den Deckel draufsetzen. Diese Überraschung wird dein Pferd sicher genießen.

Rote - Beete - Salat

3 große reife Birnen

4 Rote - Beete - Knollen

100g Weizen

100g Haferflocken

50g geschroteter Leinsamen

1 Tasse Früchtetee

Die Birnen und die Rote - Beete - Knollen werden mit der Schale in ca. 1cm große Würfel geschnitten und in die Schüssel gegeben. Weizenkleie, Haferflocken und Leinsamen werden untergemischt und mit dem Tee zu einem leckeren "Eintopf" verrührt.

Haltbarkeit: 1 Tag

Blütensalat auf jungen Birkenblättern:

Zutaten:

200 g frische, junge Birkenblätter

100 g Gänsefingerkraut

50 g Löwenzahnblüten

50 g Gänseblümchenblüten

50 g Rosenblüten

50 g Holunderblüten

100 g Sonnenblumenkerne

1 Tasse Holundertee

Die Birkenblätter werden in eine Schüssel gegeben und mit dem Holundertee vermischt. Die Blüten werden gut mit den Sonnenblumenkernen vermengt und unter die Birkenblätter gegeben. Die Blätter der Gänseblümchen haben einen würzigen Geschmack und geben den Pferdesalaten den letzten Pfiff.



Dieser Salat ist sehr vitaminreich und sollte im Frühjahr einmal in der Woche auf der Speisekarte der Pferdefütterung stehen.

Haltbarkeit: 1 Tag

Orangenfilets in Weizenkeimsauce

Zutaten:

2 Apfelsinen

200 g Weizenkeime

200 ml Multivitaminsaft

50 g geschroteter Leinsamen

50 g Früchtemüsli

Die Apfelsinen werden geschält (niemals mit Schale zubereiten) und in Filets zerteilt. Aus den restlichen Zutaten wird eine dickflüssige Sauce zubereitet, bei Bedarf kann die Menge des Multivitaminsafts erhöht werden. Nun werden die Orangenfilets vorsichtig unter die fertige Sauce gehoben.

Haltbarkeit: 1 Tag

Mash-Rezepte:

Resistant Mash

1kg handelsübliches Mash

50g einer abwehrstärkenden Kräutermischung

(Fertige Produkte gibt's auch im Pferdefachhandel, z.B. mt isländisch Moos und vor allem Echinacea - notfalls kann man sich auch in der Apotheke die entsprechenden Kräuter zusammenstellen lassen.)

Zubereitung:

Mash nach Packungsanweisung zubereiten, Abwehrprodukt untermengen - fertig!

Achtung!

Kräuter entfalten ihre Wirkung nur bei regelmäßiger Gabe über längere Zeiträume. Viele Immunstärkenden Kräuter jedoch dürfen nicht über einen längeren Zeitraum verfüttert werden (z.B. isländisch Moos). Am besten ist es hierbei, sich ein Produkt bei einem Spezialfutterhersteller zu holen und NICHT selbst zu experimentieren. Fragen Sie bitte ihren Futterhändler oder Tierarzt.

Klassisches Mash

Zutaten:

- 2 Bechertassen Weizenkleie

- 2 Bechertassen Haferschrot

- 1 Tasse (2-3 mal aufgekochten, über Nacht gänzlich aus gequollenen) Leinsamen

- 1 TL grobes Viehsalz

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen, mit 3 Liter kochendem Wasser übergießen, umrühren und an warmem Ort zugedeckt ausquellen lassen. Sobald das Gericht auf Handwärme abgekühlt ist nochmals umrühren und sofort verfüttern. Keine Reste aufbewahren, da Gärungsgefahr!!

Fittmacher

Zutaten:

- 1 Bechertasse Leinsamen (2-3 mal aufgekocht, über Nacht gequollen)

- 2 Bechertassen gequetschten Hafer

- 2 Bechertassen Weizenkleie

- 2 EL Lebertran

- 1 TL Mineralsalz

Zubereitung:

Gequollenen Leinsamen in großen Topf mit 3 Liter Wasser aufkochen, 2-3 mal aufwallen lassen. Topf vom Herd nehmen, Hafer, Kleie und Mineralsalz unterrühren und alles ausquellen lassen. Ist das Gericht handwarm, Lebertran unterrühren und verfüttern. Keine Reste!

Kräuterhexe

Zutaten:

- 1 Bechertasse Zuckerrübenschnitzel (in mind. der 4-fachen menge Wasser 12 Stunden lang eingeweicht)
- 2 Bechertassen geschroteter Mais
- 2 Bechertassen Quetschhafer
- 1 Bechertasse Weizenschrot
- 1 Bechertasse Hustenkräuter (Brennessel, Huflattich, Isländisch Moos, Spitzwegerich)
- 1 TL Jodsalz

Zubereitung:

Alle Zutaten außer den Kräutern mit 3 Liter kochendem Wasser übergießen, umrühren und ausquellen lassen. Auf Handwärme abkühlen lassen, Hustenkräuter einrühren und alles verfüttern. Keine Reste!

Mash mit Bananen

- 1 Kg Weizenkleie
- 1/2 Kg Haferschrot
- 1 Kg gequetschte Bananen
- 300 g gekochter Leinsamen
- 50 g Jodsalz
- 100 g Mineralfutter

Hier besteht natürlich die Möglichkeit, Möhren, Äpfel, Rote Bete und Bananen in zerkleinerter Form sowie eine Ration Traubenzucker zusätzlich beizufügen. Der Sinn in der Zerkleinerung dieser Futtermittel liegt in der besonders guten Verdaulichkeit und Verwertbarkeit der Nährstoffe und Vitamine.

Bitte sofort lauwarm füttern!

Minti Mash

Zutaten:

- 1kg handelsübliches Mash
 - 50g getrocknete Pfefferminze / Melisse
- Mash nach Packungsanweisung zubereiten, Pfefferminze untermengen - fertig!

Vitamin-Cocktail

Zutaten:

- 1 Tasse aufgekochten, gequollenen Leinsamen
- 2 Bechertassen Weizenkleie
- 2 Bechertassen Quetschhafer
- 1 Pfund geraspelte Möhren
- 1 Pfund geraspelte Äpfel
- 1 EL Obstessig
- 2 EL Honig

Zubereitung:

Leinsamen mit Weizenkleie und Quetschhafer in 3 Liter Wasser aufkochen und ausquellen lassen, Möhren- und Apfelraspel, Obstessig und Honig darunter mischen und handwarm verfüttern.