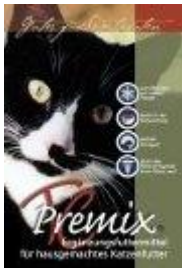




Leckere Rezepte mit TCPremix



## Einfaches Hühnerrezept

### Was Sie brauchen:

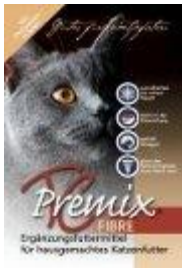
- 600 g Hähnchenmuskelfleisch (Hähnchenbrust und Hähnchenkeulenfleisch gemischt)
- 100 g Hähnchenmägen\*
- 200 g Hähnchenherzen
- 100 g frische Hähnchenleber\*
- 30 g weiche Butter (laktosefrei)
- 60 g TCPremix
- 236 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

- \* 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

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel Tatzenladen 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 236 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:

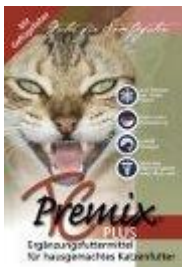
- 700 g Rindermuskelfleisch durchwachsen (z.B. von der hohen Rippe oder mittelfettes Bratenfleisch)
- 200 g Rinderherz
- 100 g frische Rinderleber\*
- 60 g TCPremixFibre
- 375 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

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

Optional: 2 Teelöffel Tatzenladen 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.



## Putenmahlzeit

### Was Sie brauchen:

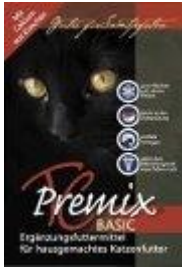
- 600 g Putenfleisch (Putenbrust und Puten-Keulenfleisch gemischt)
- 100 g Putenmägen
- 200 g Putenherzen
- 30 g weiche Butter (laktosefrei)
- 60 g TCPremixPlus Geflügelleber
- 236 ml Wasser (z.B. stilles Wasser)

\* Falls Sie keine Putenmägen bekommen, ersetzen Sie diese einfach durch Putenbrust- oder Keulenfleisch.

Optional: Kleine Menge Ballaststoffe wie z.B. gedünstete Karotten oder Hokkaido-Kürbis - 2 Teelöffel Tatzenladen Lachsöl für Omega-3 Fettsäuren

### Zubereitung:

Trennen Sie das Putenkeulenfleisch von der Keule und schneiden dieses in kleine Würfel. Schneiden Sie das Putenbrustfleisch, die Putenmägen und die Putenherzen ebenfalls in kleine Würfel oder geben 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 TCPremixPlus in eine Schüssel, messen Sie 236 ml Wasser ab und vermischen Sie beides gut miteinander. Heben Sie nun das Fleisch unter die Mischung aus TCPremixPlus und Wasser. Vermischen Sie alles gut miteinander. Teilen Sie 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
- 236 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-Rinderleberpulvers

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

---

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

---



**Tatzenladen**  
Inh. Nicole Kipp-Meilwes  
Schnurrehof  
24980 Schafflund

Besuchen Sie uns auf  
**[www.tatzenladen.de](http://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**