



Trockenfleisch ein gesundes Leckerli

Zutaten:

1 Stück gut durchzogenes Fleisch z.B. Rind

Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Dann weiter in Streifen, ebenfalls ca. 1 cm breit.

Nun, schneidet man kleine Würfel... ergibt 1cm x 1cm x 1cm

Die Fleisch-Würfel dann auf einem Backpapier auslegen

Dann in den Backofen bei 50°C.

Den Backofen etwas offen lassen (man kann eine Kelle einklemmen)

Und das Fleisch ca. 2 Stunden trocknen lassen.

Das getrocknete Fleisch ist nun auch lange haltbar.

Übrigens: Nicht nur Frettchen lieben diese Leckerlis... auch Hunde und Katzen verzehren sie gerne!

Viel Spass beim backen!