

Knochenbrühe



Zubereitung:

- Beliebige Menge Knochen (Gelenkknochen mit Knorpel auch Wildschwein)
- Guter Schuss Apfelessig
- Mit heißem Wasser aufgießen
- 12 - 36 Stunden auf niedrigster Stufe köcheln lassen (Wasser nachfüllen falls verdunstet)
- Brühe abseihen
- Obere Fettschicht entfernen (kann dem Futter zugegeben werden)
- In Gläser abfüllen, kann eingefroren werden
- Im abgekühlten Zustand sollte die Brühe Geleeartig sein
- Ca. 5 Tage im Kühlschrank haltbar

Dosierung: ca. 1 EL / 10kg KGW täglich ins Futter

Anwendungsdauer: mindestens 1 Woche

Wichtige Inhaltsstoffe:

Glucosamin (Baustein des Knorpelgewebes), Chondroitin (stärkt die Widerstandsfähigkeit des Knorpels), Hyaluronsäure (wirkt als Schmiermittel bei allen Gelenkbewegungen), Omega 3

Anwendungsgebiete:

Alle Autoimmunkrankheiten, geschädigter Darm, Leaky Gut, Arthrose, Arthritis, nach langer Krankheit oder starkem Durchfall mit Nährstoffverlust, geschwächtes Immunsystem.