

# Moro'sche Karottensuppe

## Durchfall bei Hunden

Wenn der Kot des Liebling nicht die gewünschte Form hat, gehen bei vielen Besitzern die Alarmglocken an.

Man spricht von Durchfall, wenn der Kot über mehrere Tage flüssig/wässrig ist. Durchfall wird häufig durch Bakterien oder Viren ausgelöst, die den Darm dann besiedeln. Es kann aber auch Krankheitsbedingte Ursachen haben. Bei einer Futterumstellung, z.B. bei größeren Mengen von Leber oder durch Düngemittel kann es auch mal zu Durchfall kommen. Gerade sehr sensible Tiere reagieren auch mal auf Stress mit flüssigem Kot.

**Hält der Durchfall längere Tage an, sollte auf jeden Fall der Tierarzt aufgesucht werden.**

Bei den ersten Anzeichen kann man schon selbst reagieren.

Der Hund sollte 24 Stunden nicht gefüttert werden, damit sich der Darm etwas beruhigen kann. Wasser immer zur freien Verfügung stehen lassen! Am nächsten Tag beginnt man dann mit Schonkost. Hierfür eignet sich hervorragend die Moro'sche Karottensuppe. Benannt nach dem Heidelberger Kinderarzt, Ernst Moro. Durch das lange Kochen der Suppe, werden Oligosaccharide (Zuckermoleküle) freigesetzt. Diese setzen sich wie Rezeptoren an der Darmschleimhaut. Da die Bakterien nicht mehr direkt an der Darmwand anheften können und somit keine Giftstoffe mehr bilden, werden sie ausgeschieden und der Durchfall wird besser.

Die Moro'sche Karottensuppe sollte in kleinen Mengen 3-4x täglich gefüttert werden. Am zweiten Tag kann man zu der Moro Suppe gekochtes Hühnerfleisch in kleinen Mengen dazu füttern und wenn man möchte etwas Hüttenkäse dazu geben. Wenn der Kot wieder geformter wird, die Moro Suppe reduzieren. Wenn der Kot dann wieder normal geformt ist, kann man mit dem normalen Hundefutter weiter füttern.

Reis in der Schonkost ist nicht wirklich zu empfehlen. Er besteht aus resistenter Stärke. Diese verhält sich im Darm eher als Ballaststoff, somit nicht leicht verdaulich und wirkt entwässernd. (Durch den Durchfall verliert das Tier allerdings schon genug Flüssigkeit). Er dickt zwar den Kot ein, der Durchfall wird erst einmal besser, allerdings bleiben dann die Bakterien und Viren auch länger im Darm.

## Zutaten

500 g Möhren  
1 Liter Wasser  
3 g Salz

## Zubereitung

Möhren klein schneiden und in 1 Liter Wasser **1-1,5 Stunden** kochen lassen.

Die gekochten Möhren pürieren. Danach das Ganze wieder auf 1 Liter Gesamtmenge mit Wasser auffüllen und 3 g Salz hinzufügen.

## Dosierung

Die Suppe kann 3-4 mal am Tag in kleinen Portionen angeboten werden.

## Lagerung

Die Suppe lässt sich problemlos auf Vorrat herstellen und kann portionsweise eingefroren werden. Die Wirkung geht hierbei nicht verloren. Frisch hält sie sich, gut gekühlt, bis zu 2 Tagen.