

Gelatinefutter-Rezept

Zutaten:

- 20 Dreierpackungen Oetker Speisegelatine in Pulverform
- 1,5 kg frische Forellen (am besten nicht ausgenommen) v. Fischhändler
- 0,72 kg (Abtropfgewicht) Dosenschrimps Naturell (z.B. 6 Stück à 120 g von John West, auf keinen Fall in Öl eingelegt)
- 540 g Muscheln Naturell (z.B. 6 Dosen zu je 90 g der Firma Schenkel)
- 1,5 kg fettarmes Rindsschnittfleisch
- 1,5 lt Milch
- 6 Eier
- 9 Gläser HIPP-Babynahrung (je 3 Gläser Frühkarotten, Gartengemüse und Spinat)
- 300 g Kaninchen oder Hühnerleber
- 6 gestrichene Esslöffel Korvmin ZVT (z. Zt. nur in Deutschland erhältlich)
- 2 Säckchen erdbeerrote Lebensmittelfarbe „Sissy“ der Firma Schimek (Apotheke)
- 2,5 Liter Wasser
- Portionstassen aus Alu oder lebensmittelechtem Kunststoff

Zubereitung:

- 1) Sämtliche Säckchen Gelatine öffnen. Etwa 2,2 Liter kaltes Leitungswasser in einen mindestens 12 Liter (!) fassenden Topf geben, das Gelatinepulver gleichmäßig in des Wasser einstreuen und kurz umrühren. Etwa 20 Minuten quellen lassen.
- 2) Shrimps und Muscheln den Dosen entnehmen und unter fließendem Wasser (am besten in einem Küchensieb) waschen.
- 3) Forellen, Rindfleisch, Leber, Eier (inkl. Schale), Shrimps und Muscheln im Fleischwolf fätschieren und in einen großen Topf von etwa 10 Liter Fassungsvermögen geben, und gut verrühren.
- 4) Der Inhalt der 9 Hipp-Gläser wird in den Speisebrei eingerührt. Ebenso wird die Milch beigemischt. Schließlich werden 6 gestrichene Esslöffel Reptilien-Vitaminpulver (Korvmin ZVT) eingerührt.
- 5) In diesen Brei wird nun die, in ca. 0,3 Liter heißem Leitungswasser aufgelöste rote Lebensmittelfarbe, eingerührt. Wirklich gut umrühren, um die Ingredienzien möglichst gleichmäßig zu verteilen.
- 6) Beide Töpfe werden nach Ablauf der 20 Minuten (s. Punkt 1) gleichzeitig unter ständigem Umrühren (!) auf dem Herd erhitzt. Ab hier ist die Mitarbeit einer zweiten Person unerlässlich. Die Gelatine muss sich vollständig verflüssigen.

- 7) Es ist darauf zu achten, dass der Inhalt beider Töpfe vor dem Zusammenleeren eine Temperatur von etwa 40°C aufweist. Zu diesem Zweck ist der Topf mit der Gelatine unter Umständen abzukühlen, indem er vorübergehend in kaltes Wasser gestellt wird (auch hierbei umrühren!).
- 8) Der Speisebrei wird in den Topf mit der flüssigen Gelatine geleert. Danach wenige Minuten kräftig umrühren!
- 9) Der Brei wird nun portionsweise in die dafür vorgesehenen Behälter abgefüllt. Diese werden sofort für 6-8 Stunden in den auf höchster Stufe eingestellten Kühlschranks verbracht.
- 10) Nach Festwerden des Futters (dauert einige Stunden) werden die Behälter in die Gefriertruhe überführt.

Tipps für die Fütterung:

Jeweils am Tag vor einer vorgesehenen Fütterung wird die benötigte Menge Gelatinefutter vom Gefrierfach zum Auftauen in den Kühlschrank gestellt. Am Tage der Fütterung wird das Futter in entsprechend große Stücke geschnitten und verfüttert.

Durch die enorm gute Bindung der Gelatine (Versuche mit [Billig-] Gelatinesorten schlugen bei anderen Liebhabern bereits mehrmals fehl) verschmutzt das Wasser in den Schildkrötenbecken bei der Fütterung extrem wenig. Die rote Lebensmittelfarbe lockt sonst scheue Tiere aus ihren Verstecken hervor. Durch den hohen Vitamin- und Spurenelementgehalt gedeihen die Schildkröten äußerst prächtig. Auch Eier und Embryonen erhalten somit genügend Nährstoffe.