

Moro'sche Karottensuppe



Durchfall kann durch alles Mögliche ausgelöst werden, von der einfachen Magen-Darm-Verstimmung, Parasiten wie Giardien bis hin zur Vergiftung.

Kann man eine lebensbedrohliche Vergiftung oder Organschäden ausschließen darf man davon ausgehen, dass sich „ungesunde“ Bakterien oder Viren im Darm angesammelt haben, diesen besiedeln und dann Giftstoffe freisetzen. Dabei heften sich die Erreger an die Darmwand und können von dort aus den Körper ganz erheblich schädigen und schwächen.

Die Moro'sche Karottensuppe wurde nach ihrem Erfinder Ernst Moro benannt. Er forschte u. a. an Keimarmut im Dünndarm, der stärkere bakterizide Eigenschaften im Blut von gestillten Kindern, einer Beschreibung von bestimmten Bauchschmerzen bei Kindern als „Nabelkoliken“, die „Moro-Probe“ – einem perkutanen Tuberkulin-Test und der Beschreibung des ersten Trimenons und des Moro-Reflexes. 1908 kam die Moro'sche Karottensuppe erstmals zum Einsatz, nachdem in einer Kinderklinik mehrere Kinder aufgrund von starkem Durchfall starben. Schnell stellte sich heraus, dass es den Kindern nach Aufnahme der Suppe besser und die Sterberate zurück ging.

Diese Suppe wirkt auch bei Hunden, denn das in den Karotten vorhandene Kohlehydrat der Oligogalakturonsäure besitzt genau dieselben Rezeptoren wie die Bakterien und Viren, an die es sich nach der Aufnahme heftet.

Die in Karotten vorhandenen Zuckermoleküle, s.g. Oligosaccharide, werden erst durch längeres Kochen freigesetzt.

Kurz zusammengefasst:

- Hilft nachweislich bei Darminfekten
- Oligosaccharide beschichten die Darmwand und schützen sie
- Enthält Galacturonsäure, Hauptbestandteil von Pektin, einem natürlichen Ballaststoff, bzw. ein pflanzliches Polysaccharid und wesentlicher Bestandteil der pflanzlichen Zellwände,
- Durch das überlange Kochen werden aus den Möhren Oligogalakturonsäuren aus Pektin freigesetzt, die an der Darmwand andocken
- schmarotzenden Einzellern wie Giardien und Bakterien ist damit die Andockstelle mit deren GAL-1-4-Gal-Rezeptor blockiert
- die Karotten enthalten außerdem Mineralien, Spurenelemente, das Vitamin A und sind reich an Ballaststoffen
- die Moro'sche Karottensuppe wirkt auch gegen antibiotika-resistente Bakterienstämme



500 g Karotten
1 L Wasser
3 g Salz (ca. 1 Teel.)

Karotten waschen, die Enden abschneiden, je nach Qualität und Zustand schälen und in kleinere Stücke schneiden.

Das Wasser mit den Karotten in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

Ca. 1 ½ Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen, dabei immer wieder Wasserstand kontrollieren und ggf. etwas Wasser nachgießen.



Die Karotten pürieren, durch ein Sieb drücken oder stampfen (Je feiner, je besser kommen die Oligosaccharide an die Darmwand).

Dann die Suppe wieder mit Wasser auf insgesamt 1 Liter auffüllen und das Salz dazu geben (Achtung - bei Nieren- und Herzerkrankungen den Tierarzt fragen!).

Die fertige Suppe vor dem Füttern auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wer möchte, kann eine größere Menge vorbereiten und portionsweise einfrieren, damit im Notfall immer Suppe zur Hand ist.

Fütterung:

Auf 4 bis 5 Portionen tägl. verteilt

- sehr kleine Hunde 0,1 L
 - kleine Hunde 0,25 L
 - mittelgroße Hunde 0,5 L
 - große u. sehr große Hunde entsprechend mehr
- Als Orientierung dient dabei der Wasserbedarf, davon vom Maximalwert 20 %.

Geben Sie ihrem Hund eine halbe Stunde vor jeder Hauptmahlzeit eine Dünndarmfüllung Karottensuppe. Idealerweise sollte dabei mit dem Durchlauf der Suppe jede Stelle des Dünndarms mit Oligosacchariden benetzt sein.

Die Oligosaccharide können nur wirken, wenn sie die Dünndarmwand voll beschichten, denn an der Dünndarmwand lauern die Bakterien, Viren oder Parasiten auf den Nahrungsbrei. Nur wenn vor jeder normalen Hauptmahlzeit eine Darmbeschichtung erfolgt, finden die Schädlinge nach ihrer Mahlzeit an der Darmwand keinen Halt mehr und sitzen an ihren Andockstellen, den Oligosacchariden der Karottensuppe.



Rezept-Varianten

Hühner-Karottensuppe

Die Morosche Karottensuppe mit Hühnerfleisch dient der Stärkung.

1 küchenfertiges Suppenhuhn oder Hähnchenschenkel mit Wasser abspülen, in einen Topf mit Wasser geben, etwas salzen;

Aufkochen und etwa 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen;

Huhn herausnehmen und Fleisch-Stücke vom Knochen lösen;

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und zum Grundrezept dazu geben. Haut (zu fett) und Innereien werden für die Hühner-Möhren-Suppe nicht verwendet.

Moro'sche Karottensuppe mit Geflügel-Frikadellen

Die Frikadellen dienen als Eiweißquelle

Fertige oder selbst zubereitete Gelügefrikadellen in Stücke schneiden oder bröckeln und der Grundsuppe zufügen.

Moro'sche Karottensuppe mit Honig

Der geschwächte Hund erhält den Zucker als zusätzliche Energiequelle, auch hat Bienenhonig eine antibakterielle Wirkung.

In die fertige Moro'sche Suppe nach Grundrezept Honig unterrühren.

Moro'sche Karottensuppe mit pochierten Eiern

Der Hund erhält zusätzlich Eiweiß.

Moro'sche Suppe zubereiten, nochmal kurz aufkochen lassen, danach Hitzefuhr abschalten. 1, 2 oder 3 rohe Eier in die Flüssigkeit geben (je nach Menge und Hundegröße), ca. 5 Min. ziehen lassen, bis Eiweiß und Eigelb geronnen sind.

Moro'sche Karottensuppe mit Mineralien

Für Situationen bei Durchfall mit starkem Wasserverlust geeignet!

Moro'sche Suppe nach Grundrezept zubereiten. Heilerde (aus der Drogerie oder Apotheke) unterrühren.

Bei starkem Mineralienverlust durch anhaltenden Durchfall kann auch ein Elektrolytenzusatz (Apotheke) nach Absprache mit dem Therapeuten sinnvoll sein.

Möhren-Taler als gesunde Leckerchen

Gekochte Möhren ohne Kochwasser pürieren. in das Püree nach und nach die gleiche Menge Mehl dazugeben, bis der Teig recht dickflüssig ist, ggf. etwas Möhrenkochwasser dazugeben.

Haferflocken (bis eine sehr feste Masse entsteht) auf die Teigmasse streuen und mit einer Gabel einmischen.

Mit einem geölten Löffel die Taler formen, auf das Backblech geben und abrunden.

Backofen auf 220 Grad 10 Minuten vorheizen. Backen bei 180 Grad für ca. 30 Minuten



Rüben-Gelee mit leckeren Einlagen

Moro-Rüben zubereiten (s.o.), abtropfen lassen und ohne Kochwasser pürieren. Handelsübliche Gelatine (Aspik, Gelee, Geleepulver oder Geleeplatten) nach Herstellerangaben mit dem Rübenwasser mischen (als Zugabe können in die Rüben-Gelatine klein Stücke Hühnerfleisch-Stücke oder Scheiben vom gekochten Ei eingelegt werden). Rübenpüree dazu geben und kalt stellen. Füttern bei Raumtemperatur (20 Grad).

Moro aus der Tube (als Belohnung anstelle Leckerchen)

Gelatine (Aspik, Gelee) nach Anweisung mit dem Moro-Rüben-Kochwasser (vom Grundrezept) zubereiten, dazu pürierte Mohrrüben mit Gelatine gut vermischen. Die Mohrrüben-Gelatine in Nachfüll-Tuben einfüllen und im Kühlschrank kalt stellen.



Wenn der Hund die reine Karottensuppe nicht mag, können ein paar feste aber garte Karottenstücke zugegeben werden.

Wenn der Rüben-Geschmack nicht schmeckt, die Moro'sche Karottensuppe mit etwas Fleischbrühe aufwerten.

Zusätzlich hilft dem angegriffenen Magen und Darm, nach dem Garen der Mohrrüben im Kochwasser einen Beutel Fencheltee, Kamillentee oder Pfefferminztee mitziehen zu lassen

Übriggebliebenes Kochwasser niemals wegschütten, denn es enthält die wertvollen Oligosacharide. Es kann als Zusatz über das normale Hundefutter oder als Zwischenmahlzeit pur gegeben werden.