

## Die Wundersuppe



### **Daucus Carota: viel mehr als nur eine Möhre**

Das weiß doch jedes Baby: sofort nach der Muttermilch kommt der Karottenbrei. Denn in der leckeren und leicht verträglichen Wurzel steckt enormes Potential.



Möhren enthalten eine ganze Reihe von wirksamen Inhaltsstoffen. Die gelben und roten Farbstoffe, die Carotinoiden, schützen die Zellen vor schädigendem Lichteinfluss, das fettlösliche Betacarotin wird in der Leber zum lebenswichtigen Vitamin A umgebaut. Darüber hinaus haben Möhren einen hohen Anteil an Mineralstoffen (Kalium, Selen) und sind reich an Ballaststoffen sowie an Vitaminen C.

Karotten können sogar Antibiotika ersetzen: Anfang des 20. Jahrhunderts verabreichte der Ordinarius der Heidelberger Kinderklinik, Professor Ernst Moro, eine später nach ihm genannte Möhrensuppe, wodurch die Sterberate der an Durchfall erkrankten Heimkinder drastisch sank.

Erst vor wenigen Jahren haben Forscher herausgefunden, warum bestimmte Inhaltsstoffe von Karotten, Äpfel, Heidel- und Preiselbeeren Durchfälle bereits nach zwei Tagen zum Abklingen bringen und warum sie vielen Antibiotika überlegen sind und diese teilweise ersetzen können.

**Bestimmte Kohlenhydrate, sogenannte Oligogalakturonsäuren, blockieren die für den Durchfall verantwortlichen Bakterien. Wenn sich diese nicht mehr an die Darmschleimhaut anheften können, setzen sie keine Giftstoffe mehr frei und der Durchfall verschwindet.**

In der Schweinehaltung wird das Kohlenhydrat mit deutlich größerem Erfolg als Antibiotika bei der Bekämpfung von Massendurchfällen bereits eingesetzt.

In der häuslichen Anwendung liegt das Geheimnis in der Zubereitung der Möhre: erst nach längerem Kochen wird das wirksame Molekül freigesetzt.

Als Abwandlung der Moroschen Karottensuppe kann für den Hund eine Hühner-Möhrensuppe gekocht werden, die tatsächlich Wunder wirkt.

## **Das Rezept:**

Hähnchenschenkel oder Suppenhuhn mit Wasser bedecken, ein Prise Salz hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Den entstandenen Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Acht Möhren in Stücke schneiden, in die Suppe geben und mindestens 2 Stunden köcheln lassen.

Die Haut vom Huhn entfernen, da sie für einen kranken Hund zu fett ist. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden, die Möhren pürieren. Evtl. die oberste Fettschicht von der erkalteten Brühe abschöpfen, bevor Karottenmus und Fleisch wieder hinein gegeben werden. Ist der Hund trotz seiner Erkrankung hungrig, kann problemlos Reis (matschig!!!) dazu gegeben werden.

Da die Vorbereitung etwas Zeit in Anspruch nimmt, kann die Suppe im Voraus gekocht und für den Notfall eingefroren werden.

Liebe Grüße von Anne, Kashem & Pablo

[anne.sasson@gmx.de](mailto:anne.sasson@gmx.de)