

Grundrezept Moro'sche Karottensuppe

- 500g Karotten waschen, die Enden abschneiden und in kleinere Stücke schneiden
- mit 1 Liter Wasser aufgießen, **aufkochen lassen**
- **1 – 1,5 Stunden** zugedeckt auf niedrigerer Stufe köcheln
- regelmässig kontrollieren ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist und ggf. Wasser nachgießen
- Karotten mit dem Kochwasser pürieren – umso feiner, umso besser kommen die Oligosaccharide beim Verfüttern an die Darmwand (die Konsistenz sollte in etwa wie Buttermilch sein, nicht dünner. Manche Hühner fressen die Suppe eher wenn sie breiiger ist)
- ca. 1/2 Teelöffel Salz zugeben

Wie verfütterst Du die Karottensuppe?

Damit die Darmwand geschützt werden kann, ist es wichtig, dass Du die Karottensuppe immer **vor der Hauptmahlzeit** – am Besten als Erstes Futter am Tag verabreichst. Das Ziel ist ja, dass sich die Oligosaccharidewie eine innere Schutzschicht an die Darmwand legen.

Ich verfüttere die Suppe gleich in der Früh (meine Hühner bekommen Ihre Hauptmahlzeit morgens – entsprechend hungrig (= wenig wählerisch!) kommen sie also aus dem Stall). Die Hühner lassen sich gern auf das neue Futter ein, vermutlich weil es die Hühnerlieblingsfarbe

„Orange“ hat

Wenn die Suppe eher zögerlich angenommen wird, kannst Du auch ein paar Körner als Anreiz daraufstreuen, oder andere Leckerlis, die Deine Hühner sonst sehr gerne mögen. **Aber bitte nur sehr spärlich, um die Aufnahme der Suppe zu fördern.** Du willst den Darm Deine Hühner ja nicht zusätzlich belasten.

Mein Tipp

Die Suppe kannst Du auf Vorrat kochen und portionsweise einfrieren. Im Kühlschrank hält sich die Suppe gut 2 Tage.

Du kannst die Suppe bei Bedarf statt mit Salz, mit der gleichen Menge dieser [selbstgemachte Elektrolytmischung](#) ergänzen.