

# Ludwigs Geflügelknabbereien



*Hundeleckerlies*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 2 Std., 40 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 55 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** ca. 30 Stück **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

400g Hühner- oder Putenbrust  
vorheizen.

## ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 150 °C

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Fleischstreifen nebeneinander darauflegen. Im Backofen 30-40 Minuten garen.

Die Backofentemperatur auf 100°C reduzieren und einen Holzkochlöffel zwischen Backofen und Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Die Fleischstreifen weitere 2 Stunden im Backofen trocknen lassen. Das Backblech herausnehmen und die Fleischstreifen über Nacht bei Zimmertemperatur vollständig austrocknen lassen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

## NOTIZEN

Haltbarkeit: ca. 4 Tage