

MORO'SCHE KAROTTENSUPPE (gegen Durchfall und allgemeine Darm- und Magenverstimmungen)

Die Morosche Karottensuppe wurde um 1908 vom Leiter der Heidelberger Kinderklinik Prof. Dr. Ernst Moro als Mittel in der Humanmedizin im Bereich der Kinderheilkunde entwickelt. Dadurch wurde die Kindersterblichkeit bei Durchfallerkrankungen in der Zeit vor Antibiotika erheblich reduziert. Wissenschaftlich wurde die biochemische Wirkung der "Suppe" erst viel später richtig verstanden:

- Die Moro'sche Karottensuppe hilft nachweislich bei Darminfekten
- Durch das Langzeitkochen der Karotten entstehen Oligosaccharide
- Oligosaccharide beschichten die Darmwand und schützen sie
- Galacturonsäure kommt in der Natur als Hauptbestandteil von Pektin vor
- Pektin ist ein natürlicher Ballaststoff, genauer ein pflanzliches Polysaccharid
- Pektin ist wesentlicher Bestandteil der pflanzlichen Zellwände
- Die Oligosacchariden-Beschichtung des Darms hilft aber nicht gegen Würmer
- Schädliche, manchmal tödliche Darmkeime docken an der Darmwand an und sondern dort ihre Bakteriengifte ab
- Diese Bakteriengifte können den Körper ganz erheblich schädigen und schwächen
- Wie dabei die positive Wirkung der Moro'schen Karottensuppe im Krankheitszusammenhang wirkt, ist erst in den letzten Jahren verstanden worden
- Durch das überlange Kochen werden aus den Karotten Oligogalacturonsäuren 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
- Eine ähnliche Wirkung entfalten die Oligosaccharide aus den Möhren, das sind spezielle Zuckermoleküle
- Die Karotten enthalten außerdem Mineralien, Spurenelemente, das Vitamin A und sind reich an Ballaststoffen
- Die Moro'sche Karottensuppe wirkt übrigens auch gegen antibiotika-resistente Bakterienstämme

Grundrezept für Hunde mit Kaninchen- oder Hühnerfleisch

1 kg Karotten / 200 g Kaninchen- oder Hühnerfleisch / 1 Teelöffel Meeressalz (nicht bei Nierenerkrankungen)
Bei grösseren Hunden und je nach Bedarf ein Mehrfaches der Grundzutaten verwenden.

Karotten waschen, die Enden abschneiden und in kleinere Stücke schneiden. Die Karotten in einen grossen Kochtopf hineingeben und mit Wasser auffüllen, bis die Karotten gedeckt sind. Auf den Herd stellen und einmal voll aufkochen lassen. Sobald das Wasser kocht, zwei Stunden (120 Minuten) lang auf niedrigerer Stufe vor sich hin köcheln lassen. Während der langen Kochzeit immer wieder den Wasserstand kontrollieren und gegebenenfalls mit Wasser auffüllen, bis die Karotten wieder gedeckt sind. Nach eineinhalb Stunden (90 Minuten) das Hühnerfleisch dazugeben und 30 Minuten weiter köcheln lassen. Danach die Karotten abtropfen lassen und den Sud (Kochwasser) auffangen. Die Karotten mit einem Mixer oder Stab so fein als möglich pürieren (denn je feiner püriert um so besser kommen die Oligosaccharide an die Darmwand). Den Sud (Kochwasser) wieder zum Karottenpüree (mit dem Fleisch) und mit einem Teelöffel Meeressalz dazugeben. Danach die Moro'sche Karottensuppe auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Die Konsistenz der Moro'schen Karottensuppe sollte wie eine dicke Buttermilch sein. Die Moro'sche Karottensuppe in kleineren Portionen 4 bis 5 mal über den Tag verteilt anbieten.