Chile

Die Arbeit von OM in Chile begann in den 1980er-Jahren nach einem Besuch der OM-Schiffe *Doulos* und *Logos*. Mittlerweile hat OM Chile ein neunmonatiges Jüngerschaftsprogramm, bietet Kurzeinsätze an und arbeitet in der Hauptstadt Santiago de Chile. Die Gemeinden in Chile werden herausgefordert, sich an der weltweiten Missionsarbeit zu beteiligen – sei es vor Ort in Chile oder weltweit.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie für die verschiedenen Dienste in der Hauptstadt Santiago de Chile. Wöchentlich gehen die OM-Mitarbeiter zu Kindern und Teenagern in verschiedene Kinderheime. Außerdem besuchen sie Obdachlose und versuchen, das Evangelium auf kreative und künstlerische Art weiterzugeben.

CHILE

Empanadas

CHILE

Das Rezept ergibt zwölf Empanadas

Zutaten Teig:

600 g Mehl
1 Prise Salz
2 Prisen Zucker
20 g Backpulver
120 g Butter (Zimmertemperatur)
100 ml lauwarmes Wasser
125 ml lauwarme Milch
1 Eigelb
1 Ei (zum Bestreichen der Empanadas)

Zutaten Füllung:

Olivenöl für die Pfanne
4 Zwiebeln
500 g Hackfleisch
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Paprikapulver
2 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer
100 – 150 g Rosinen
2 EL Mehl
300 ml Fleischbrühe
24 schwarze Oliven
4 hartgekochte Eier

Zubereitung Füllung

Es ist besser, wenn die Füllung am Tag zuvor oder einige Stunden im Voraus vorbereitet wird.

1. Zwiebeln fein schneiden und im Öl glasig anbraten.
2. Das Fleisch anbraten, die Gewürze (Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer) hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen.
3. Danach Rosinen dazugeben, mit Mehl bestreuen und gut umrühren.
4. Rinderbrühe hinzufügen und 15 Minuten bei schwacher Hitze braten. Die Füllung muss saftig sein (nicht so flüssig wie eine Suppe).

Zubereitung Teig

1. Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Butter in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Knethaken alles gut verrühren, bis die Butter mit dem Teig vermischt ist.
2. Das Wasser und die Milch verrühren und das Eigelb unterrühren. Diese Zutaten dann zu der Mehlmischung hinzufügen.
3. Alles bei mittlerer Geschwindigkeit für einige Minuten kneten. Wenn der Teig noch an den Fingern klebt, etwas mehr Mehl hinzufügen. Wenn der Teig sehr trocken ist, etwas mehr lauwarme Milch hinzufügen. Der Teig sollte weich und elastisch sein und muss nicht an den Fingern kleben. Teig für 15 Minuten stehen lassen.
4. Anschließend in zwölf Stücke teilen und mit der Teigrolle relativ dünn ausrollen.
5. In jedes Stück 2 EL Füllung, 2 Oliven und 1 Stück Ei legen.
6. Die Ränder mit etwas Milch anfeuchten und durch Drücken gut miteinander verschließen, damit die Empanada sich beim Backen nicht öffnet. Das Ei verrühren und auf die Empanadas streichen, damit sie die goldene Farbe annehmen.

Bei 180 °C für 20 bis 30 Minuten backen (bis sie goldbraun sind).

Guten Appetit!