Lesotho

Lesotho ist in etwa halb so groß wie Bayern und eine Enklave im Herzen Südafrikas. Rund 80 Prozent der Landfläche liegen auf über 1800 Höhenmetern, weshalb das Land auch „Das Königreich im Himmel“ genannt wird. Historisch gesehen ist das Christentum die stärkste Religion. Doch die starken Traditionen der Ahnenverehrung und des Okkultismus haben einen falschen religiösen christlichen Glauben entstehen lassen. Viele religiöse Führer und Pastoren nutzen ihren Status, um durch Macht ihre Position zu behalten und sich zu bereichern. Nicht selten sind Menschen Opfer von geistlichem Missbrauch. Dem einfachen Basotho ist es oft verboten, die Bibel zu lesen. Um diesen Teufelskreis zu durchbrechen, investiert OM seit 2012 in Beziehungen zu Dorfältesten im Norden des Landes. Seitdem beginnt in vielen Dörfern ein Umdenken. Durch eine gezielte Aufklärungsarbeit in Form von Fragen & Antworten-Abenden, die ähnlich wie Alphakurse gestaltet werden, kommen die Menschen über ihren Glauben ins Nachdenken. Das hat dazu geführt, dass sich schon ein Dorfältester für Jesus entschieden hat! Seit 2017 existiert in diesem Dorf eine Gemeinde.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie, dass noch viele Basotho durch die Arbeit von OM zum wahren Glauben an Jesus kommen. Beten Sie auch für das neue Berufsbildungszentrum von OM Lesotho.

LESOTHO

Vetkoek
LESOTHO

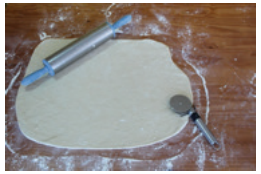
Das Rezept ergibt ca. 33 Stück

Zutaten Teig:
480 g Mehl
2 TL Salz
2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 EL Öl
400 ml warmes Wasser
1-1,5 l Öl zum Frittieren (je nach Topfgröße)

Zutaten Soße:
2 Zwiebeln
Etwas Öl zum Anbraten
3 TL mildes Currypulver
3 TL Kurkuma
225 g Pfirsich-Chutney (fertig aus dem Glas)
225g Tomatenketchup
1 kg Hackfleisch
3 TL Zucker
Salz nach Geschmack

Zubereitung Teig

1. Mehl mit Hefe, Salz und Zucker vermengen.
   Die aufgelöste Hefe und das Öl hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Teig 30 Minuten gehen lassen. (Alternativ kann der Teig auch in einem Brotbackautomaten zubereitet werden).
2. Nach der Gehzeit den Teig 5 mm dick ausrollen und in Vierecke schneiden.



3. Das Öl im Topf auf 160 Grad erhitzen (Stäbchenprobe!), dann die Teigfladen ca. 2-3 Minuten von jeder Seite nacheinander ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubereitung Soße

1. Die Zwiebeln fein schneiden und im Öl glasig anbraten.
2. Die Gewürze, das Chutney und das Ketchup hinzufügen und gut verrühren, bis eine sämige Soße entsteht. Bei Bedarf Wasser hinzufügen und leicht köcheln lassen.
3. Das Hackfleisch hinzugeben, umrühren und köcheln lassen, bis es gar ist. Nach Geschmack salzen.

Die noch warmen Teigtaschen öffnen und mit der Soße füllen.

Guten Appetit! Goie eetlus!

Alternative: Auch mit süßer Füllung sind die Vetkoek ganz lecker!