Marokko

Seit über 25 Jahren beten und dienen OM-Teams und Einzelpersonen für die Menschen in Nordafrika, um zu sehen, wie Muslime der lebensverändernden Liebe Gottes durch Jesus Christus begegnen und sie erleben. Tausende, die sich in erster Linie auf Öffentlichkeitsarbeit, Gebet und Schriftverteilung konzentrieren, haben geholfen, diese Region mit biblischer Wahrheit zu durchdringen. Die OM-Teams in der Region dienen, indem sie Gemeinden in unerreichten Gebieten gründen und das Evangelium an Freunde und Nachbarn weitergeben.

Gebetsanliegen:

Beten Sie für Mut, Gelegenheiten und die Fähigkeit, mit anderen über den Glauben an Jesus zu sprechen. Beten Sie auch für das Sprachstudium ausländischer Mitarbeiter und dass neue Freundschaften geschlossen werden können.

MAROKKO

Marokkanische Tagine

MAROKKO

Zutaten:

3 Karotten
2 Zwiebeln
2 Tomaten
2 Rüben
2 Zucchini
1/2 Blumenkohl
1 Brokkoli
500 g Kartoffeln
500 g Huhn oder Lamm oder Rind
Salz
Pfeffer
1/2 TL Kurkuma
2 TL Kreuzkümmel
etwas Ras el-Hanout (marokkanische Würzmischung)
1 EL Petersilie
1 TL Koriander
etwas Paprika
3 EL Olivenöl
etwas Arganöl (wenn zur Hand)

Zubereitung

1. 3 EL Olivenöl in den Topf geben (wenn's geht, einen Tontopf benutzen). Zwiebeln und gewürfelte Tomaten dazugeben.
2. Eine Schicht mit rundem Gemüse darüber legen (Brokkoli, Blumenkohl ...).
3. Mit Gewürzen und Salz würzen.
4. Das Fleisch in einem Haufen in die Mitte geben und würzen (das Fleisch kann auch noch gefroren sein).
5. Das Fleisch mit dem langen Gemüse (Karotten, Kartoffeln ...) umringen.
6. Nochmals würzen (Marokkaner geben auch noch Oliven oder konservierte Zitronen dazu).
7. 150 ml Wasser oder Hühnerbrühe dazugeben.
8. Mit Arganöl überträufeln, sofern welches vorhanden.
9. Mit Deckel bei niedriger Hitze köcheln lassen (beim Gasherd besser einen Diffuser benutzen, damit der Tontopf nicht kaputt geht).
10. Tangine mit Hühnchen 1 1/2 Stunden kochen lassen, mit Rind/Lamm 2 bis 3 Stunden, abhängig von der Größe der Stücke. Taginenkochzeiten sind sehr vergebend. Das Ergebnis: Wunderbar zartes Fleisch und leckeres Gemüse!

Guten Appetit!