Montenegro

Die Arbeit von OM begann 2007 in der Stadt Bar, nachdem die OM-Schiffe *Logos II* und *Doulos* bereits das Land besucht hatten. 2013 startete OM Montenegro ein zweites Team in der Hauptstadt Podgorica. Zwei Drittel der Montenegriner haben einen orthodoxen Glauben, der Rest sind Muslime oder Katholiken. Es gibt im ganzen Land nur eine Handvoll evangelikaler Gemeinden. Die Vision von OM Montenegro ist es, die Nöte der Menschen zu erkennen und darauf zu reagieren, damit Menschen sich für Jesus begeistern. OM Montenegro hat ein Gemeindezentrum, in dem verschiedene Veranstaltungen stattfinden. Außerdem unterstützen die OM-Mitarbeiter unterschiedliche gesellschaftliche Randgruppen.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie für die Montenegriner, die schon eine persönliche Beziehung zu Jesus haben. Beten Sie für Mut und Weisheit, wie sie ihre Landsleute erreichen können. Beten Sie auch für die OM-Mitarbeiter, die mit den verschiedenen Randgruppen arbeiten, dass sie Würde und Gottes Liebe weitergeben können.

MONTENEGRO

Sarma (Kohlrouladen)

Sarma
MONTENEGRO

Rezept für vier bis sechs Personen

Zutaten:
1 ganzer eingelegter Weißkohlkopf
100 g gemischtes Hackfleisch
100 g geräucherter Bauchspeck
60 g Langkornreis
6 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Karotten
3 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
1 EL Vegeta (Gewürzsalz)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Öl für die Pfanne

Zubereitung

1. Mit einem scharfen Messer den inneren Strunk aus dem Weißkohlkopf herausschneiden. Die einzelnen Blätter von außen nach innen abziehen und alle dicken Fasern abschneiden. Die Blätter müssen ganz bleiben, da sonst beim Kochen die Füllung hinauslaufen kann. Anschließend 15 Minuten lang in einem großen Topf kochen, damit sie etwas weicher werden.
2. Die größeren Blätter (etwa 1/3 des Kohlkopfes) werden für die Füllung verwendet.
3. Zwiebeln klein hacken, Speck und Karotten in kleine Würfel schneiden. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und die drei Zutaten anbraten. Sind die Zwiebeln glasig, röstet man noch das Paprikapulver kurz an und gibt das Tomatenmark hinzu.
4. Das rohe Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Vegeta würzen.
5. Knoblauch klein pressen und in eine Schüssel füllen. Reis und alle anderen Zutaten hinzufügen. Danach mit den Händen gut durchkneten.
6. Die Hackfleischfüllung auf den Kohlblättern verteilen, die beiden Enden in das Blatt hinein falten.
7. Die restlichen Kohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topfboden legen. Die gefüllten Sarma werden im Kochtopf kreisförmig übereinandergeschichtet. Anschließend mit Wasser auffüllen bis sie bedeckt sind. Als Beschwerer kann man noch einen Teller obendrauf legen.
8. Sarma mindestens 2 Stunden bei schwacher Hitze kochen.

Sarma isst man traditionell mit Weißbrot.

Guten Appetit!

Sie sollen dem Herrn für seine Gnade danken und für die Wunder, die er an ihnen getan hat. Denn er versorgt die Durstigen und gibt den Hungrigen reichlich zu essen.

Psalm 107,8–9 (NLB)