Brasilianischer Geburtstagskuchen

Zutaten

- 2 Dosen gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- Gleiche Menge an Vollmilch
- 2 Eigelb
- 4 EL Speisestärke
- 1 Dose Ananas, gestückelt
- 200 ml Schlagsahne
- 1 EL Brauner Zucker
- Kokosraspeln
- 1 Tortenboden nach Wahl, 3-teilig (fertig gekauft oder selber gemacht)

- Die Ananas aus der Dose abtropfen lassen und mit einem Pürierstab grob pürieren.
- Kondensmilch, Vollmilch, Eigelb und die Speisestärke in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren erwärmen und dann auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten lang fast köcheln lassen (es muss eine puddingähnliche Substanz werden). Mischung auch während des Erkaltens immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht.
- Den unteren Teil des Tortenbodens mit der Hälfte der Milchmasse bestreichen. Die Ananasstücke darauf verteilen. Die zweite Tortenlage darauflegen und den gesamten Vorgang wiederholen.
- Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, die Torte damit bestreichen. Wenn es jemand sehr sahnig mag, die doppelte Menge nehmen. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Tischgebete

Vor dem Essen

Guter Gott, segne unsere Speisen und alle, die dafür gesorgt haben, dass wir heute satt werden; segne die, die unsere Nahrungsmittel gepflanzt, gepflegt, verladen, eingekauft und gekocht haben.

Gib, dass wir dankbar essen. Lass uns die Kostbarkeit dessen schätzen, was auf unseren Tisch kommt, und lehre uns aufs Neue Ehrfurcht vor deinen Geschöpfen.

Segne unsere Tischgemeinschaft und die Gemeinschaft von KOLPING INTERNATIONAL, mit der wir zu einer gerechteren Welt beitragen möchten.

Nach dem Essen

Guter Gott, wir danken für das gute Essen und für unsere Gemeinschaft. Wir danken Dir für 50 Jahre KOLPING-Entwicklungszusammenarbeit und dafür, dass viele Menschen dadurch neue Lebenschancen bekommen haben.

Lass uns Kraft schöpfen, um uns weiter mit unseren Kolpingschwestern und Kolpingbrüdern für weltweite Gerechtigkeit und Gottes Schöpfung einzusetzen.
Amen.

Kontakt & weitere Infos

Sigrid Stapel, Tel. 0221-77880-28
50@kolping.net
www.kolping.net

KOLPING INTERNATIONAL

Jubiläumsmenü

Eine-Welt-Dinner

Kochen, damit andere satt werden

50 JAHRE

WELTWEIT.
SOLIDARISCH.
HANDELN.

KOLPING INTERNATIONAL

Feiert mit – und ladet ein zu einem Jubiläums-Eine-Welt-Dinner!

Vor 50 Jahren ist unser Verband mit der Gründung des „Sozial-und Entwicklungshilfe des Kolpingwerkes e.V. (heute KOLPING INTERNATIONAL Cooperation e.V.) professionell in die Entwicklungszusammenarbeit eingestiegen ist. Für uns ein Grund zum Feiern!

Zu jedem Fest gehört ein leckeres Essen. So eignet sich unsere Aktion „Eine-Welt-Dinner“ natürlich bestens für die Jubiläumsfeierlichkeiten. Ladet Eure Kolpingsfamilie, die Gemeinde oder Freunde zu einem Dinner ein und serviert ihnen ein festliches Jubiläumsmenü mit Speisen aus der Einen Welt. Dabei könnt Ihr die Gäste über die weltweite Kolpingarbeit informieren und sie statt eines Gastgeschenkes um eine Spende für die Projektarbeit von KOLPING INTERNATIONAL bitten.

Alle Rezepte des Menüs sind so ausgesucht, dass sie einfach nachzukochen sind und auch für größere Gruppen zubereitet werden können.

Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit!

Weitere Rezepte, Tischgebete und Anregungen zur Tischdekoration findet Ihr unter:

www.eineweltdinner.de

Vorspeise

Indonesische Kokossuppe

Zutaten

Für 8 Personen

- 500 g kleine Champignons
- 4 Schalotten
- 2 rote Peperoni mild
- 2 EL Pflanzenöl
- 4 EL rote Currypaste
- 1 l Kokosmilch
- 1 l Gemüsebrühe
- 300 g Glasnudeln
- 500 g Tofu natur (alternativ Hühnerfleisch)
- 4 Hand voll Sojasprossen
- 6 EL Limettensaft
- 4 EL Sojasauce
- brauner Zucker
- Koriandergrün

- Die Pilze vierteln, Schalotten und Peperoni fein würfeln.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Currypaste 2-3 Minuten anrösten. Dann die Schalotten, die Peperoni sowie die Pilze zugeben und kurz mitbraten lassen. Anschließend mit der Kokosmilch sowie der Brühe aufgießen. 5-8 Minuten leicht köcheln lassen.
- Glasnudeln nach Packungsangabe kochen und klein machen. Den Tofu würfeln.
- Die Nudeln mit dem Tofu und den Sojasprossen zur Suppe geben und warm werden lassen. Alles mit Limettensaft, Sojasauce und Zucker würzig abschmecken. Eventuell zum Nachschärfen noch etwas Currypaste einrühren. Mit Koriandergrün garnieren.

Hauptspeise

Südafrikanischer Süßkartoffel-Kürbisauflauf

Zutaten

Für 8 Personen

- 8 Hähnchenkeulen oder Brust
- Salz und Pfeffer
- 3 große Süßkartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 kleiner Kürbis geschält und in Stücke geschnitten
- 2 große Zwiebeln, in Stücke geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Stangen Staudensellerie, mit dem Grün in Stücke geschnitten
- 1 Bio Orange, abgeriebene Schale
- 2 Stangen Zimt
- ¼ TL Piment | 250 ml
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Öl

- Ofen auf 200 ° C vorheizen
- Süßkartoffeln, Kürbis, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Grün vom Sellerie, Sellerie und Orangenschale in eine große Auflaufform geben. Zimtstangen zwischen die Stücke stecken und Piment darüber streuen.
- Das Hähnchen mit der Hautseite nach oben drauflegen, Hühnerbrühe mit dem Saft der ausgepressten Orange mischen und drüberschütten. Mit Semmelbröseln bestreuen und mit Öl beträufeln.
- Auflauf ungefähr eine Stunde im Ofen garen, bis das Hähnchen schön braun und durchgebraten ist.
- Als Beilage eignen sich Reis oder Couscous.

Wer lieber eine vegetarische Variante bevorzugt, kann das Fleisch weglassen und Gemüsebrühe nutzen. Durch den Saft der Orange und den Zimt bekommt das Gericht eine sehr fruchtige Note.