

Frittiertes Hähnchen mit Erdnusssauce – Aziin Nusunnu au poulet



Sigrid Stapel.

Zu einer kulinarischen Weltreise lädt Kolping International mit der Aktion „Eine-Welt-Dinner“ ein. Passende Rezepte stellt Kolping-Referentin Sigrid Stapel regelmäßig in der Kirchenzeitung vor.

Zutaten für vier Personen:

- vier große Hähnchenschkel (etwa 1,5 Kilogramm)
- 300 Gramm Erdnusspaste
- ein großer Esslöffel Tomatenmark
- eine große Gemüsezwiebel
- zwei bis drei Knoblauchzehen
- zwei Paprika



- vier Möhren
- ein Liter Brühe
- Öl zum Frittieren
- Beilage: Reis

Zubereitung:

Die Hähnchenschkel halbieren und etwa 30 Minuten in Brühe kochen. Herausnehmen und in die Brühe eine gehackte Zwiebel geben und fünf Minuten kochen lassen. Jetzt die Erdnusspaste, den gepressten Knoblauch und Tomatenmark zugeben und etwa 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis es eine sahnige Konsistenz hat. In der

Zwischenzeit die Hähnchenteile trocken tupfen und in reichlich Öl goldgelb frittieren. Paprika und Möhren in die Sauce geben und etwa fünf bis zehn Minuten mitkochen lassen; das Gemüse soll noch knackig bleiben. Die Hähnchenschkel mit Reis und der Sauce servieren. SIGRID STAPEL



Zu den frittierten Hähnchenschkeln schmeckt Reis.

Drei Euro pro Monat werden angelegt



Kolpingsfamilien im westafrikanischen Benin sind als Spargruppen organisiert

Das westafrikanische Land Benin zählt zu den ärmsten Ländern der Welt. In den ländlichen Regionen ist die Armut besonders verbreitet – hier gilt jeder Zweite als extrem arm. Der Großteil der Bevölkerung lebt von der Landwirtschaft – auch die meisten Kolpingmitglieder. Die Bauern bestreiten ihren Lebensunterhalt mit dem Anbau von Grundnahrungsmitteln, sind aber auch einfallreich, wenn es darum geht, andere Einnahmequellen zu erschließen.

Rosalie Ahinon hat gut zu tun. Die Bäuerin aus der Kolpingsfamilie Tankpa strahlt, wenn sie von ihrem eigenen Geschäft erzählt, das sie neben all der Arbeit auf dem Feld und zu Hause betreibt. Sie hat sich auf die Produktion von Tofu spezialisiert, den sie frittiert und so schmackhaft zubereitet, dass sie viele Abnehmer findet. Mit dem Verkauf hat sie ein regelmäßiges Einkommen, und auch ihre Familie profitiert davon – vor allem die Kinder, die sie zur Schule schicken kann. Rosalie ist wie alle anderen Mitglieder ihrer Kolpingsfamilie Mitglied einer Spargruppe. Dank eines Kredits aus dem gemeinsamen Sparvermögen konnte sie ihr Tofu-Geschäft aufbauen.

Alle Kolpingsfamilien in Benin sind als Spargruppen organisiert. Sie verpflichten sich, etwa drei Euro pro Monat zu sparen. Das Geld wird auf einem Sparbuch angelegt und am Ende des Jahres ausgezahlt. Durch den Verkauf von Maisprodukten, Bastmat-

ten oder den Verleih von Stühlen für Feierlichkeiten haben viele Kolpingsfamilien eine zusätzliche Einnahmequelle geschaffen und konnten ihre Situation deutlich verbessern.

Kolping bietet den Kreditnehmern Seminare an, um ihnen betriebswirtschaftliches Basiswissen zu vermitteln. Das Kleinkredit-Programm in Benin könnte noch viel mehr Menschen helfen, ein kleines Geschäft

aufzubauen. Denn viele Beniner haben gute Ideen, um die wirtschaftlichen Möglichkeiten in ihrem Umfeld zu nutzen. Aber oft scheitert der Traum an wenigen hundert Euro – Geld, das die Menschen nicht haben. Deshalb möchte Kolping Benin den Kapitalstock der Kleinkreditkasse vergrößern.

SIGRID STAPEL

→ www.kolping.net

Rosalie Ahinon hat sich auf die Produktion von Tofu spezialisiert.

(Fotos: Kolping International, als)