

**Rezepte**  
**aus dem Café International**

REZEPT VON ALIMATOU HUBER-ADAMOU AUS NIGER  
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER



**14 Niger**

**Wechsel beim Quartierlädali**

Nach fast 25 Jahren bekommt das weiterhin bekannte Quartierlädali an der Baselstrasse 66 einen neuen Betreiber.

Der Co-Geschäftsführer Josef Moser ist in Pension gegangen, die «Wärchbrogg Luzern» wird das Geschäft samt Personal und Hauslieferdienst übernehmen. Die *Sentipost* wird in der nächsten Nummer näher darauf eingehen.

Im Moment ist der Laden wegen Umbau während zwei Monaten geschlossen, der Hauslieferdienst wird aber weiterhin angeboten (Telefon 041 240 18 42)!

Und am 1. März wird der Quartierladen neu eröffnet.

[www.waerchbrogg.ch](http://www.waerchbrogg.ch)

**Jahresversammlung des Quartiervereins «Wächter am Gütsch»**

am Freitag, 9. März 2012, um 19.30 Uhr im Sentisaal (Baselstrasse 21).

Alle QuartierbewohnerInnen sind dazu herzlich eingeladen.

**Sauce arachide**  
Ca. 500 g de viande

bouillon  
condiments (poivre, ail piment, attendrisseur de viande)  
tomates en boîte  
3 cds de pâte arachide (non sucrée)

Faire cuire de l'huile, augmentez de l'ail, les oignons, la pâte d'arachide et un peu de bouillon, augmentez un peu de tomates en boîte et un peu de piment; rajoutez 1l d'eau. Laissez cuire à petit feu à peu près 40 minutes jusqu'à ce que l'huile apparaisse à la surface de la sauce.

Servir avec du riz.

**Erdnussauce**  
Für ca. 500 g Fleisch

Bouillon  
Gewürze (Pfeffer, Knoblauch, Fleischzartmacher etc.)  
Tomaten (Konserven)  
3 Esslöffel Erdnusspaste (nicht gezuckert)

Das Öl erhitzen, fügen Sie den Knoblauch, die Zwiebeln, die Erdnusspaste und Bouillon bei, ausserdem die Tomaten, Knoblauch und das Wasser. Lassen Sie alles auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten kochen, bis das Öl auf der Oberfläche der Sauce erscheint. Mit Reis servieren.



Die muntere Reisegruppe des Sentitreffs auf dem imposanten Klostervorplatz in Einsiedeln