



Am Global Village am 24. September in der Unitobler tischen Botschaften verschiedener Länder traditionelle Gerichte auf. Der interkulturelle Event lädt dazu ein, kulinarische Vielfalt auszuprobieren. Dabei erhalten Studierende und andere Interessierte Einblicke in die Arbeit des hiesigen Komitees der AIESEC\*, welches das Food Festival veranstaltet. Zum gluschtig machen publizieren wir im BÄNR!BLOG eine Woche lang täglich ein neues, einfaches Rezept von Berner Studierenden aus aller Welt.

## **SCHWEIZ / Seraina**

### **Älplermagronen andersume – Seelefuetter!**

#### **Zutate:**

2 Zibele, 300g Händöpfu festkochend, 50g Bratbutter, 300g Älplermagaroni, 6dl Bouillon, 200g gribenä Bärgchäs, 2dl Rahm, Sauz und Pfäffer

#### **Zuebereitig:**

Zibele i fini Ringe schnide, d Händöpfe würfele. Butter ire Pfanne la schmäuze und dene Ziburinge goldbrun röste. D Händöpfe derzue gä und kurz mitabrate. D Magroni drüberverteile und mit Bouillon ufgiesse, guet Sauze und la chöchele. Nach 10min söte d Händöpfu ga i und d'Flüssigkeit komplett ufzoge si. Jetzt der Rahm derzue gä und churz la ufchoche, denn der gribnig Chäs ungerhäbis, wenn dä gschmuze isch d Pfanne vom Herd näh und churz la stah. Mit Sauz und Pfäffer würze.

Derzue passt guet Öpfumues.