

## Die besten Burger Bun-Rezepte - mal schwarz, mal hell - HEAT&MEAT



Fakt ist: ein Burger ist nur perfekt, wenn er auf einem exzellenten Bun serviert wird. Und den findest du nicht im Supermarkt um die Ecke. Für Heat&Meat öffnen zwei der besten Bun-Manufakturen der Schweiz – das [Erlebnis-Bäckerei-Hotel Imseng](#) in Saas-Fee und das [Gnädinger](#) in Zürich – ihre Schatztruhen und verraten dir zwei ihrer Burger Bun-Rezepte.

### Der schwarze Burger Bun von Lukas Imseng





In der Schweiz beinahe so bekannt wie die Globi-Figur: Hotelier, Bäckermeister und Buchautor Lukas Imseng.

Advertisement



**Aktion 23.10. bis 29.10.2018:**  
**Rinds-Hohrücken**  
Herkunft: Schweiz, Preis pro Kilo:

Kohlrabenschwarz – so präsentiert sich der Burger Bun von Bäckermeister und Buchautor Lukas Imseng aus Saas-Fee. Um diese Färbung zu erreichen, benutzt Lukas Pflanzenkohle. Sie ist in Drogerien oder Apotheken erhältlich und gesundheitlich unbedenklich. Belegt wird der tiefschwarze Bun dann mit ein wenig Salat, einem selbst hergestellten, gut gewürztem Rindfleisch-Patty und – für die perfekte Optik – mit einer Scheibe schneeweissem Weisschimmelkäse. Ein Hochgenuss!

### Die Zutaten für acht schwarze Buns

- 500 g Weissmehl
- etwas Pflanzenkohle, erhältlich in Drogerien oder Apotheken
- 3 dl Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- 2 Eigelb
- Mohn oder Sesam

### Die Zubereitung der schwarzen Buns

Mehl mit Pflanzenkohle, Salz und zerbröckelter Hefe mischen. Das Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch zudecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend aus dem Teig acht gleich grosse, runde Buns formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 15 Minuten ruhen lassen. Mit ein wenig Eigelb bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200° C 15 Minuten backen.

Wer noch mehr Rezepte von Hotelier, Bäckermeister und Buchautor Lukas Imseng ausprobieren möchte, der findet sie unter anderem in den beliebten Kinder-Büchern «Backen mit Globi» und «Globis grosses Frühstücksbuch» oder in der Back-Broschüre [«Essen mit Herz»](#).

Globis grosses Frühstücksbuch | AUTOREN Walter Pfenninger, Marc Zollinger, Lukas Imseng | ISBN 978-3-85703-095-6 | DETAILS gebunden, 17.5 x 23.5 cm, 121 Seiten, 1. Auflage, 9. August 2017, Lesealter ab 5 | PREIS CHF 29.90, EUR 35.00 | Erhältlich in deiner Buchhandlung oder direkt beim Verlag unter [www.globi.ch](http://www.globi.ch)

**Bäckerei-Hotel\*\*\* Imseng** | Dorfstr. 35 | CH-3906 Saas-Fee | Tel. +41 27 958 12 58 | [info@hotel-imseng.ch](mailto:info@hotel-imseng.ch)

### Der helle Sesam-Bun aus dem Hause Gnädinger