



# 365 Tage aktuell: unser Laugen Bun

Rezepte für alle vier Jahreszeiten

**BURGER-  
IDEEN, DIE  
BEGEISTERN**



Brand of

 **Lantmännen**  
Unibake

# Der echte Burger mit Lauge

Das macht unseren Laugen Bun **einzigartig** im Vergleich zu herkömmlichen Laugenbrötchen:

UNVERWECHSELBARER  
LAUGENGESCHMACK

BELIEBTE  
4,5" GRÖÖE

GLÄNZENDE, KASTANIEN-  
BRAUNE KRUSTE

PRAKTISCH  
VORGESCHNITTEN  
ZUM EINFACHEN  
ANRÖSTEN

TYPISCH SOFTE  
BURGER-KRUME

OPTIMALER HALT –  
IDEAL AUCH FÜR  
LIEFERDIENSTE ODER  
DAS TO-GO-GESCHÄFT

DEUTSCHLAND  
LIEBT LAUGE!

**70%**

der Befragten essen bereits Laugenprodukte wie Brezeln, Laugenbrötchen oder -stangen.

**80%**

der Befragten ist die Art der Burger Buns wichtig.

**60%**

der Burgerliebhaber würden gerne einen Burger mit einem Laugen Bun probieren oder bestellen!

Quelle: Mai 2022, G.V.K. (N=474)

Ob deftig oder leicht – unsere Laugen Buns schmecken deinen Gästen zu **jeder Jahreszeit**. Überzeug dich selbst!

## Die **4** Laugenzeiten

**\* FRÜHLING \***

Wenn's draußen grün wird, verzaubere deine Gäste mit leckeren Frühlingsvarianten.

**\* SOMMER \***

Sommer, Sonne, gute Lauge. Wie wäre es mit einem vegetarischen Burger als leichte Alternative zum klassischen Hamburger?

**\* HERBST \***

In die bunte Herbstlandschaft fügt sich unser typisch kastanienbrauner Bun perfekt ein.

**\* WINTER \***

Serviere deinen Gästen in der kalten Jahreszeit einen deftigen Burger mit Laugen Bun.





# CHEF DE FROMAGE



*Tipp:  
Mit Süßkartoffel-  
pommes servieren!*

## Zubereitung

1. Feigen in Scheiben schneiden und kurz in Butter und Zucker karamellisieren.
2. Camemberts anbraten.
3. Buns auf der Innenseite anrösten. Die unteren Hälften mit Feigensenf bestreichen und Camembert auflegen.
4. Veggie-Patties kurz in Öl anbraten und auf den Camembert legen. Mit Feigen, Walnüssen und Blattsalat belegen.
5. Obere Bunhälfte mit Mayonnaise bestreichen und auflegen.

## Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 10 Camemberts
- 10 Veggie-Patties
- 10 Feigen
- 100 g Walnüsse
- 30 Blätter Blattsalat
- 150 g Feigensenf
- 150 g Mayonnaise
- Butter und Zucker

# ¡AY CARAMBA!

## Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 10 Scheiben Cheddar
- 5 kleine Chorizos
- 10 Rinderhack-Patties
- 10 EL Mayonnaise
- 10 EL Crème fraîche
- 10 TL Paprikapulver
- 5 Jalapeños
- 40 Cherrytomaten
- 1 Rote Chilischote

## Zubereitung

1. Buns auf den Innenseiten anrösten.
2. Patties grillen und kurz vor Ende der Garzeit Cheddar auf den Patties verteilen und leicht schmelzen lassen.
3. Chorizos halbieren, in Streifen schneiden und kurz anbraten.
4. Mayonnaise, Crème fraîche sowie Paprikapulver mischen und nach Geschmack mit Jalapeños und Chilischoten abrunden. Sauce auf beiden Brötchenhälften verteilen.
5. Patty auflegen und mit Chorizo-Streifen, Tomaten und Jalapeño-Ringen belegen. Oberseite des Brötchens darauflegen.



*Tipp:  
Hierzu passen Pommes  
mit V-Schnitt!*



# CHICKEN DANCE DELUXE

### Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 10 St. Hähnchenbrust
- 10 TL Texas-Chicken-BBQ-Rub (Würzmischung für Hähnchenbrust)
- 200 g Scamorza-Käse
- 250 g Rucola
- 20 Getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g Basilikum-Pesto
- 100 g Mayonnaise

### Zubereitung

1. Hähnchenbrust in BBQ-Rub einlegen. In der Pfanne scharf anbraten und durchgaren.
2. Basilikum-Pesto mit Mayonnaise vermischen.
3. Innenseiten der Buns anrösten, die untere Hälfte mit der Mayo-Pesto-Mischung bestreichen und mit getrockneten Tomaten belegen.
4. Hähnchenbrust in Streifen schneiden, auf die getrockneten Tomaten legen und mit Rucola garnieren.
5. Scamorza-Käse kurz von beiden Seiten anbraten und auf den Burger legen.
6. Zum Schluss den Burger mit der Oberseite des Brötchens vervollständigen.



*Tipp: Hierzu passt perfekt ein gemischter Salat!*



# CAESAR BURGER

### Zubereitung

1. Veggie-Patties kurz in heißem Öl anbraten.
2. Knoblauch fein hacken und mit Mayonnaise und Zitronensaft vermischen.
3. Möhre dünn mit einem Sparschäler aufschneiden, kurz anbraten und mit Romanasalat vermischen. Mit Parmesan bestreuen.
4. Buns auf den Innenseiten anrösten, mit der Mayonnaise-Mischung bestreichen, Patty darauf platzieren und mit der Salatmischung toppen. Dann Deckel draufsetzen.

### Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 10 mediterrane Veggie-Patties
- 20 EL Mayonnaise
- 100 g (vegetarischer) Parmesan, grob gehobelt
- 10 Blätter Romanasalat
- 10 kleine Möhren
- 20 ml Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- : Olivenöl



*Tipp: Gemüsepommes ergänzen diesen Burger ideal!*



# PHILLY CHEESE BURGER

## Zubereitung

1. Rib-Eye-Steak garen und in Tranchen schneiden.
2. Zwiebeln und Paprikas klein schneiden, in Öl andünsten und mit Burger-Spice würzen. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Alles vermischen, mit Cheddar belegen und im Oberhitze Grill bei niedriger Temperatur schmelzen lassen.
3. Innenseiten der Buns anrösten. Remoulade, Fleisch und die Mischung aus Zwiebeln, Paprikas, Gewürzgurken und Cheddar auf die untere Hälfte geben und den Deckel draufsetzen.

## Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 1,5 kg Rib-Eye-Steak
- 10 Zwiebeln
- 5 grüne Paprikas
- 10 Gewürzgurken
- 20 Scheiben Cheddar
- 200 g SBS Remoulade nach dänischer Art
- Öl
- Burger-Spice-Gewürzmischung



**Tipp:**  
Mit Steakhouse-Pommes servieren!



# PFLAUMAZING BLUES BURGER

## Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 10 Rindfleisch-Patties
- 100 g Feigensenf
- 250 g Blauschimmelkäse
- 150 g Pflaumenmarmelade
- 30 Blätter Radicchio
- 50 g Rote-Bete-Sprossen

## Zubereitung

1. Patties in Grillpfanne braten.
2. Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden. Anschließend Käse auf den Patties verteilen und schmelzen lassen.
3. Innenseiten der Buns anrösten.
4. Die untere Hälfte der Buns mit Pflaumenmarmelade bestreichen. Mit Radicchio, dem Patty und Sprossen belegen. Mit einem Klecks Pflaumenmarmelade toppen.
5. Die obere Hälfte mit Feigensenf bestreichen und auf den Burger legen.

**Tipp:**  
Hierzu passen knusprige Kartoffelwedges!



# SCHWEINGEHABT

## Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 1,5 kg Schweinebauchbraten
- 200 g Obatzda
- 20 TL süßer, körniger Senf
- 300 g Rotkohlsalat

## Zubereitung

1. Schweinebauch nach Herstellerangaben zubereiten.
2. Innenseiten der Buns anrösten.
3. Brötchenunterseite mit Rotkohl belegen. Darauf Obatzda und Schweinebauchbraten verteilen und mit Senf bestreichen.
4. Zum Schluss den Burger mit der Oberseite des Brötchens vervollständigen.

**Tipp:**  
Mit Zwiebelringen servieren!



# PEARFECT HIRSCH-LAUGEN BURGER

## Zubereitung

1. Patties in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten kross in Öl anbraten.
2. Birnen halbieren, entkernen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne mit Zucker und Rosmarin karamellisieren.
3. Bun-Hälften von innen anrösten.
4. Unterseiten der Buns mit Barbecuesauce bestreichen.
5. Das erste Patty auf die Unterseite legen, darauf 2 Scheiben der karamellisierten Birne platzieren und das zweite Patty darüberlegen.
6. Das Cranberry-Zwiebel-Chutney und 3 in Streifen geschnittene Blätter Radicchio auflegen.
7. Deckel drauf und servieren.

## Zutaten

- 10 SBS Laugen Buns mit Sesam
- 20 Wild-Patties
- 5 Birnen
- 200 g Barbecuesauce
- 200 g Cranberry-Zwiebel-Chutney
- 30 Blätter Radicchio
- Rosmarin



**Tipp:**  
Dazu schmeckt ein cremiger Coleslaw!

# Wir backen für euren Erfolg!

## Technical Advisor (Fachberater)



**Lars Schmidt**

Nord/Ost

Mobil: 0176 11 66 33 44

[lars.schmidt@lantmannen.com](mailto:lars.schmidt@lantmannen.com)



**Frank Issing**

Süd/West

Mobil: 0176 11 66 33 81

[frank.issing@lantmannen.com](mailto:frank.issing@lantmannen.com)

## Lust auf noch mehr Inspirationen und Informationen zu unseren Produkten?

Dann schau doch mal auf unseren Social-Media-Kanälen vorbei. Dort posten wir regelmäßig neue Rezepte und spannende Facts. So bleibst du immer auf dem neusten Stand!



Lantmänner Unibake Germany



[lantmannenunibake\\_de](https://www.instagram.com/lantmannenunibake_de)

