



# GEFU®

Lust auf Fleisch oder Gemüse?  
Desire for meat or vegetables?

· Leckere Rezepte · Delicious Recipes  
· Délicieuses recettes · Ricette golose  
· Ricas recetas de cocina



**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.**

GEFU – Discover the Culinary Artist in You.

[www.gefu.com](http://www.gefu.com)





## Party-Burger-Brötchen

D

### Zubereitung:

Weizenmehl in eine Schüssel (z.B. Rühr- und Schlagschüssel MESCO) geben und mit der Hand eine Mulde in die Mitte drücken. Milch in einem Topf erhitzen aber nicht zu heiß werden lassen.

Anschließend die Hefe zerbröseln und zusammen mit der Milch, dem Zucker, der weichen Butter, einem Ei und dem Salz in die Mulde geben.

Zutaten nun zu einem glatten Hefeteig kneten. Anschließend die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

### Zutaten für 8 Brötchen:

250 g Weizenmehl  
½ Würfel frische Hefe  
120 ml warme Milch  
30 g Butter  
4 Eier  
Zucker  
Salz  
Schwarzer Sesam



Nachdem der Teig aufgegangen ist, Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig in 8 gleichgroße Teile aufteilen. Diese zu kleinen gleichmäßigen Kugeln formen und nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

Jetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Hand leicht platt drücken.

Die anderen 3 Eier trennen (z.B. mit dem Eidottertrenner BLOBBY). Eigelb verquirlen und die fertig geformten Brötchen mit Hilfe des Küchenpinsels BECKY bestreichen. Anschließend Sesam gleichmäßig darauf verteilen.

Zum Schluss werden die Brötchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 170 °C gebacken.



## Party burger rolls

GB

### Preparation:

Put flour in a bowl (e.g. the MESCO mixing and whipping bowl) and make a well in the middle with your hand. Heat milk in a pot but don't let it get too hot. Crumble the yeast and put it in the well together with the milk, the sugar, the soft butter, one egg and the salt.

Now knead the ingredients to make a smooth yeast dough. Then cover the bowl with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place.

When the dough has risen, sift flour onto the worktop and divide the dough into 8 parts of equal size. Shape them into even balls and leave to rise for another 15 minutes. Now place them on a baking tray lined with baking paper and press down slightly with your hands.

### Ingredients for 8 rolls:

250 g / 9 oz. wheat flour  
½ cube of fresh yeast  
120 ml / 4 fl. oz. lukewarm milk  
30 g / 1 oz. butter  
4 eggs  
sugar  
salt  
black sesame

3



Separate the other 3 eggs (e.g. using the BLOBBY egg separator). Whisk the egg yolks and brush onto the shaped rolls, e.g. using the BECKY cooking brush. Then sprinkle evenly with sesame.

Put the rolls into the pre-heated oven and bake for approx. 20 minutes at 170°C / 340°F.

## Petits pains à hamburger

F

### Préparation :

Mettre la farine dans une terrine (par ex. bol à mixer MESCO) et former un puit avec la main. Réchauffer le lait dans une casserole en veillant à ce qu'il ne devienne pas trop chaud. Emitter ensuite la levure de boulanger dans le puit et ajouter lait, le sucre, le beurre fondu, un œuf et le sel.

Bien pétrir les ingrédients pour former une pâte lisse. Recouvrir le bol d'un torchon propre et laisser lever la pâte une demi-heure dans un endroit chaud.

Une fois la pâte levée, fariner un plan de travail et partager la pâte en 8 morceaux de taille égale. Les former en petites boules régulières et laisser encore reposer 15 minutes. Poser ensuite sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et aplatir légèrement avec la main.

Séparer les jaunes des blancs des 3 œufs restants (par ex. avec le séparateur à œuf BLOBBY). Battre les jaunes d'œuf et badigeonner le dessus des petits pains préparés à l'aide du pinceau de cuisine BECKY. Saupoudrer ensuite uniformément de graines de sésame.

4

### Ingrédients pour 8 petits pains:

250 g de farine de froment

½ cube de levure de  
boulanger fraîche

120 ml de lait chaud

30 g de beurre

4 œufs

Sucre

Sel

Graines de sésame noir





Préchauffer le four et faire cuire les petits pains pendant env. 20 min.  
à 170°C.

## Panini party-burger



### Preparazione

Mettere la farina in una ciotola (per es. la ciotola per miscelare e frullare MESCO) e formare una concavità al centro. Scaldare il latte in un pentolino, evitando che diventi però troppo caldo.

Sciogliere il lievito nel latte, quindi versare il composto nella concavità insieme allo zucchero, al burro ammorbidito, un uovo e sale.

Impastare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare lievitare per mezz'ora in luogo tiepido.

Quando l'impasto sarà lievitato, infarinare il piano di lavoro e formare 8 parti uguali. Dare a ogni porzione la forma di una pallina liscia e lasciare riposare ancora per 15 minuti.

A questo punto, disporre le palline sulla placca del forno rivestita con la carta da forno e appiattirle leggermente con la mano.

Prendere le altre 3 uova e separare i tuorli dagli albumi (per es. con il separatuorlo BLOBBY). Frullare i tuorli e spennellare i panini utilizzando il pennello da cucina BECKY. Infine cospargere omogeneamente con il sesamo.

I panini devono cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 20 minuti.

### Ingredienti per 8 panini

250 g farina di frumento

½ dado di lievito fresco

120 ml latte caldo

30 g burro

4 uova

zucchero

sale

sesamo nero





## Panecillos para minihamburguesas

ES

### Preparación:

Introducir la harina en un bol (por ejemplo, en el bol mezclador MESCO) y hacer con la mano un hueco en el centro. Poner a calentar la leche en una olla, pero sin que llegue a hervir ni a calentarse demasiado.

A continuación, desmenuzar la levadura e introducirla en el hueco, juntamente con la leche, el azúcar, la mantequilla blanda, un huevo y la sal.

Combinar los ingredientes y amasarlos hasta obtener una masa lisa y homogénea. Después, tapar el bol con un paño de cocina y dejar reposar en un lugar cálido durante media hora.

Una vez la masa haya subido, espolvorear la superficie de trabajo con harina y dividir la masa en 8 partes iguales. Formar bolas uniformes y dejarlas reposar nuevamente durante 15 minutos. Después, colocar las bolas sobre una bandeja de horno recubierta con papel horno y aplastarlas ligeramente con la mano.

De los otros 3 huevos, separar las yemas de las claras (por ejemplo, con el separador de yemas de huevo BLOBBY). Batir las yemas y, con ayuda del pincel de cocina BECKY, untar los panecillos con el huevo. A continuación, distribuir el sésamo uniformemente por encima.

Para finalizar, introducir los panecillos en el horno precalentado y cocerlos durante aprox. 20 minutos a 170°C.

### Ingredientes para 8 panecillos:

- 250 g de harina de trigo
- ½ taco de levadura fresca
- 120 ml de leche templada
- 30 g de mantequilla
- 4 huevos
- Azúcar
- Sal
- Sésamo negro





## Veggi-Burger mit gratiniertem Picandou und blauen Kartoffelchips

D

### Zubereitung:

#### Patties:

Linzen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zusammen mit etwas Salz ca. 30 Min. köcheln lassen. Einen weiteren Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und darin die Erbsen ca. eine Minute kochen. Anschließend direkt in Eiswasser blanchieren (abschrecken).

Schalotten schälen, fein würfeln (z.B. mit dem Würfelschneider CUBICO) und in einer Pfanne zusammen mit etwas Pflanzenöl anschwitzen. Sobald die Linzen fertig gegart sind über einem Sieb abschütten und ca. 5 Min. abkühlen lassen.

Linzen zusammen mit den Schalotten, Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat in einen Mixer geben, fein pürieren, abschmecken und zurück in eine

### Zutaten für

#### 8 Mini-Burger:

#### Für die Patties:

250 g Gelbe Linzen

100 g Erbsen

2 Schalotten

Muskatnuss

Pflanzenöl

Panko Paniermehl

7





Schüssel geben. Blanchierte Erbsen unterheben.

Masse in 8 gleichgroße Portionen teilen und mit der Party-Burgerpresse SPARK zu kleinen Patties formen und anschließend in Panko Paniermehl wälzen. TIPP: Um die Patties besser aus der Form zu bekommen, diese vorher mit dem Paniermehl austreuen. Sobald das Fleisch in der Schale liegt, dieses auch bestreuen.

Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Patties darin gold-braun braten.

### **Blaue Kartoffelchips:**

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Kartoffelscheiben in einer Fritteuse frittieren. Dabei das Fett und die Chips mit Hilfe eines Löffels immer in Bewegung halten. So garen sie von allen Seiten gleichmäßig. Damit die Chips nicht verbrennen den Fritteusenkorb aus dem Fett heben, sobald sie braun werden.

Die fertigen Kartoffelchips auf ein Küchenpapier geben und Salzen.

### **Für den Burger:**

Zuerst den Picandou grob zerbröseln und in einer feuerfesten Schale (z.B. Crème Brûlée Schälchen INSPIRIA) verteilen. Den Käse nun mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Crème Brûlée Profi-Brenner FUEGO karamellisieren.

Burgerbrötchen aufschneiden. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Salat, den Patties, dem Picandou und den blauen Kartoffelchips belegen. Obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger mit einen Zahnstocher fixieren damit er nicht auseinanderfallen kann.

Salz

Pfeffer

### **Für die blauen Kartoffelchips:**

2 blaue Kartoffeln

Salz

### **Außerdem:**

8 kleine Burgerbrötchen

150 g Picandou  
(Ziegenkäse)

brauner Zucker

Salat







## Veggi Burger with caramelized Picandou and blue potato chips

GB

### Preparation:

#### Patties:

Put the lentils in a pot, cover with water, add some salt and simmer for approx. 30 minutes. Bring salted water to the boil in another pot and boil the peas in it for ca. one minute, then rinse in ice-cold water immediately.

Peel and finely dice the shallots (e.g. using the CUBICO dicer) and soften them in a pan with some vegetable oil. Drain the lentils over a sieve when done and leave to cool down for approx. 5 minutes.

Put the lentils in a blender together with the shallots, salt, pepper and ground nutmeg, mix to a smooth consistency, season to taste and pour into a bowl. Stir in the blanched peas.

Divide the mixture into 8 portions of equal size, use the SPARK party burger press to shape them into small patties and cover them with breadcrumbs.

**TIP:** Sprinkle breadcrumbs over the mould first to make the patties easier to remove. When the meat is in the mould, sprinkle more breadcrumbs over it.

Heat vegetable oil in a pan and fry the patties until golden brown.

#### Blue potato crisps:

Wash the potatoes thoroughly under running water and cut lengthwise into thin slices. Then fry the potato slices in a deep-frier, using a spoon to keep both the fat and the slices moving. In this way the crisps will be done evenly on either side. As soon as the crisps turn brown, lift the deep-fryer basket out of the fat to prevent the crisps from burning.

### Ingredients for 8 mini burgers:

#### For the patties:

250 g / 9 oz. yellow lentils

100 g / 3 ½ oz. peas

2 shallots

nutmeg

vegetable oil

Panko breadcrumbs

salt

pepper

#### For the blue potato crisps:

2 blue potatoes

salt

#### You will also need:

8 small burger rolls

150 g / 5 ¼ oz. Picandou (goat's milk cheese)





Place the fried potato crisps on a paper towel and sprinkle with salt.

### For the burger:

First coarsely crumble the Picandou and spread it over an oven-proof dish (e.g. INSPIRIA crème-brûlée dishes). Now strew brown sugar on the cheese and caramelize it using a professional-quality FUEGO crème-brûlée blowtorch.

Cut the burger rolls in half. Place some lettuce, the patties, the Picandou and the blue potato crisps on the lower roll halves. Cover with the upper halves and fasten with toothpicks to keep the burgers together.

brown sugar  
lettuce



## Hamburger végétarien avec Picandou gratiné et chips bleues

F

### Préparation :

#### Steaks hachés :

Mettre les lentilles dans une casserole, saler légèrement, recouvrir d'eau et laisser mijoter pendant env. 30 min. Faire chauffer une autre casserole d'eau salée et cuire les pois pendant env. une minute. Blanchir directement dans de l'eau glacée (refroidir).

Eplucher les échalotes, les émincer (par ex. avec le coupe-dés CUBICO) et faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile végétale. Dès que les lentilles sont cuites, égoutter au moyen d'une passoire et laisser refroidir env. 5 min.

Verser les lentilles avec les échalotes, le sel, le poivre et la noix de muscade

### Ingrédients pour

#### 8 mini hamburgers :

#### Pour les steaks hachés :

250 g de lentilles jaunes

100 g de pois

2 échalotes

Noix de muscade

Huile végétale

Chapelure japonaise Panko

Sel





râpée dans un mixeur et les réduire en purée. Assaisonner et mettre dans un saladier. Incorporer les pois blanchis.

Partager la masse en 8 portions égales et former des petits steaks hachés avec la presse à burger SPARK. Recouvrir ensuite de chapelure japonaise Panko. CONSEIL : mettre auparavant de la chapelure dans le moule pour démouler les steaks hachés plus facilement. Mettre également de la chapelure sur la viande dès qu'elle se trouve dans la coque.

Verser un peu d'huile végétale dans la poêle et faire revenir les steaks hachés jusqu'à obtenir une couleur dorée.

#### **Chips bleues :**

Laver soigneusement les pommes de terre sous l'eau du robinet et couper en rondelles fines. Les faire ensuite frire dans une friteuse. Remuer constamment l'huile et les chips à l'aide d'une cuiller pour obtenir une friture régulière de tous les côtés. Retirer la corbeille de la friteuse dès que les chips sont dorées pour éviter qu'elles ne brûlent.

Déposer les chips prêtes sur du papier absorbant et saler.

#### **Pour le hamburger :**

Emietter grossièrement le Picandou et déposer dans un plat résistant à la chaleur (par ex. ramequin pour crème brûlée INSPIRIA). Saupoudrer le fromage avec du sucre de canne et caraméliser avec le chalumeau à crème brûlée FUEGO.

Couper le pain à hamburger en deux. Recouvrir la partie inférieure avec un peu de salade, le steak haché, le Picandou et les chips bleues.

Poser la partie supérieure du pain et fixer le hamburger avec un cure-dent pour l'empêcher de désagréger.

Poivre

#### **Pour les chips bleues :**

2 pommes de terre bleues

Sel

#### **Également :**

8 petits pains à hamburger

150 g Picandou (fromage de chèvre)

Sucre de canne

Salade





## Burger vegetariano con caprino gratinato e chip di patate blu

1

### Preparazione

#### Svizzerine

Mettere le lenticchie in una pentola, coprirle con acqua salata e lasciare sobbollire per circa 30 minuti. In un'altra pentola, lessare i piselli per circa un minuto, sempre in acqua salata. Al termine della cottura, passare i piselli direttamente in acqua ghiacciata (per fermare la cottura e mantenere il colore).

Sbucciare e tagliare a cubetti gli scalogni (per esempio con il taglia-cubetti CUBICO) e fare imbiondire in padella con poco olio vegetale. Non appena le lenticchie saranno cotte, scolarle nello scolapasta e lasciarle raffreddare per circa 5 minuti.

Mettere le lenticchie, lo scalogno, il sale, il pepe e un po' di noce moscata grattugiata nel mixer, frullare, condire e trasferire il composto in una ciotola. Aggiungere i piselli sbollentati.

Suddividere l'impasto in 8 porzioni uguali e formare le svizzerine servendosi della Pressa burger party SPARK, quindi impanare con il panko. **CONSIGLIO:** per fare meno fatica a togliere le svizzerine dallo stampo, cospargere quest'ultimo con la panatura prima di dare forma alla svizzerina. Cospargere subito anche la carne non appena disposta nello stampo.

Scaldare la padella con l'olio vegetale e fare dorare le svizzerine.

#### Chip di patate blu

Lavare accuratamente le patate sotto l'acqua corrente e tagliarle a fettine  
12

### Ingredienti per 8 miniburger

#### Per le svizzerine

250 g lenticchie gialle

100 g piselli

2 scalogni

noce moscata

olio vegetale

panatura panko

sale

pepe

#### Per le chip di patate blu

2 patate blu

sale

#### Servono anche

8 panini piccoli per  
hamburger

150 g formaggio caprino





sottili nel senso della lunghezza. Friggere le patate in friggitrice. Muovere costantemente l'olio e le chip servendosi di un cucchiaino. Così cuoceranno omogeneamente su tutti i lati. Per evitare di bruciare le chip, sollevare il cestello della friggitrice dal grasso non appena le patate saranno dorate.

Trasferire le chip di patate pronte sulla carta da cucina e salare.

### Per il burger

Sbriciolare grossolanamente il caprino e disporlo in un contenitore resistente al calore (per es. le coppette per crème brûlée INSPIRIA). Cospargere il formaggio con lo zucchero di canna e caramellare con il cannello professionale per crème brûlée FUEGO.

Tagliare i panini per hamburger. Sopra la metà di pane inferiore, adagiare un po' d'insalata, le svizzerine, il caprino e le chip di patate blu. Coprire con la metà superiore del panino e fissare l'hamburger con uno stuzzicadenti, in modo che non si scomponga.

zucchero di canna  
insalata



## Hamburguesa vegetal con Picandou caramelizado y patatas chips moradas

ES

### Preparación:

#### Filetes vegetales:

Introdurre le lentiche in una olla, coprire con acqua a la que se habrá añadido un poco de sal, y dejar hervir a fuego lento durante unos 30 minutos.

Preparar otra olla con agua y sal y dejar hervir los guisantes durante aprox. 1 minuto. Inmediatamente después pasarlos por agua helada.

Ingredientes para  
8 minihamburguesas:

Para los filetes  
vegetales:

250 g de lentejas amarillas

100 g de guisantes





Pelar las chalotas, cortarlas en pequeños dados (por ejemplo, con el cortador de dados CUBICO) y rehogarlas en una sartén con un poco de aceite vegetal. Una vez terminada la cocción de las lentejas, escurrirlas en un colador y dejar enfriar durante unos 5 minutos.

Verter las lentejas junto con las chalotas, la sal, la pimienta y la nuez moscada rallada en una batidora, reducirlas a un puré fino, rectificar de sal y pimienta y echar el puré en un bol. Agregar los guisantes y mezclar.

Dividir la masa en 8 partes iguales y darles forma con ayuda de la prensa para minihamburguesas SPARK. A continuación, rebozarlas con el pan rallado panko. CONSEJO: Para que los filetes vegetales puedan extraerse más fácilmente del molde, espolvorear éste previamente con pan rallado. También se puede espolvorear con pan rallado la masa, una vez ésta se haya traspasado al bol.

Calentar el aceite vegetal en la sartén y dorar las hamburguesas vegetales por ambos lados.

### **Patatas chips moradas:**

Lavar bien las patatas bajo el grifo y cortarlas a lo largo en rodajas finas. Después, freír las rodajas de patata en una freidora, moviendo continuamente el aceite y las patatas con ayuda de una cuchara de palo. Así, las patatas se freirán uniformemente por todos los lados. Cuando hayan tomado un bonito color dorado, sacar la cesta fuera del aceite, para que las patatas no se quemen.

Una vez listas, colocar las patatas chips sobre papel de cocina y ponerles sal.

2 chalotas  
Nuez moscada  
Aceite vegetal  
Pan rallado panko

Sal  
Pimienta  
Para las patatas chips moradas:

2 patatas moradas  
Sal

### **Además:**

8 pequeños panecillos para hamburguesa  
150 g de Picandou (queso de cabra)  
Azúcar moreno  
Lechuga





### **Para el panecillo:**

Desmenuzar el Picandou en trozos gruesos y distribuirlos en una fuente refractaria (por ejemplo, fuente para crème brûlée INSPIRIA). Esparcir azúcar moreno sobre el queso y caramelizarlo mediante el soplete flambeador profesional FUEGO.

Cortar los panecillos por la mitad. Colocar sobre las mitades inferiores un poco de lechuga, los filetes vegetales, el queso Picandou y las patatas chips moradas. Tapar con las mitades superiores y fijar con palillos, para que las hamburguesas no se desmonten.



15





## Ingwer-Zitronengras Beef-Burger

D

### Zubereitung:

#### Patties:

Ingwer, Knoblauch und die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem längst halbierten Zitronengras und etwas Salz in einen Topf geben und mit Sahne leicht bedecken. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Nun das Zitronengras heraus nehmen und den Rest mit einem Mixer pürieren.

Dieses Püree zusammen mit dem Eigelb unter das Hackfleisch kneten. Die Masse jetzt in 8 gleichgroße Portionen teilen und mit der Party-Burgerpresse SPARK zu kleinen Patties formen und anschließend in Panko Paniermehl

### Zutaten für

#### 8 Mini-Burger:

#### Für die Patties:

500 g Hackfleisch vom Rind

25 g Ingwer

4 Halme Zitronengras

2 Knoblauchzehen

4 Schalotten





wälzen. TIPP: Um die Patties besser aus der Form zu bekommen, diese vorher mit dem Paniermehl austreuen. Sobald das Fleisch in der Schale liegt, dieses auch bestreuen.

Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und die Patties kurz darin anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. bei 160 °C weiter garen.

### **Guacamole:**

Avocados schälen, entkernen und grob zerkleinern. Knoblauch schälen und fein würfeln (z.B. mit dem Knoblauchschnaider GARLICO). Die Schale der Zitrone mit Hilfe einer Reibe abreiben und den Saft mit der Zitruspresse LEMON auspressen.

Jetzt alles zusammen in einen Mixer geben und zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl einmal kurz aufmischen. Zum Schluss die pürierte Masse unter den Schmand heben.

### **Burger:**

Burgerbrötchen aufschneiden und von beiden Seiten mit der Guacamole bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Salat, den Patties und einer Scheibe Tomate belegen. Obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger mit einen Zahnstocher fixieren damit er nicht auseinanderfallen kann.

80 ml Sahne

1 Ei

Panko Paniermehl

Salz

Pfeffer

### **Für die Guacamole:**

4 Avocados

1 Zitrone

1 Knoblauchzehe

150 g Schmand

Olivenöl

Salz

Pfeffer

### **Außerdem:**

8 kleine Burgerbrötchen

Tomaten

Salat



## Ginger-and-lemongrass beef Burger

GB

### Preparation:

#### Patties:

Peel and finely dice the ginger, garlic and shallots, slit the lemongrass lengthwise. Put them in a pot with some salt, and barely cover with the cream. Bring to the boil and keep boiling for about 10 min. Remove the lemongrass and purée the rest with a blender.

Knead this purée and the egg yolk into the minced meat. Divide the mixture into 8 portions of equal size, use the SPARK party burger press to shape them into small patties and cover them with breadcrumbs. TIP: Sprinkle breadcrumbs over the mould first to make the patties easier to remove. When the meat is in the mould, sprinkle more breadcrumbs over it.

Heat some vegetable oil in a pan and quick-fry the patties. Then go on to cook them in the pre-heated oven at 160°C / 320°F for approx. 10 minutes.

#### Guacamole:

Peel, stone and coarsely cut the avocados. Peel and finely dice the garlic (e.g. with the GARLICO garlic cutter). Zest the lemon using a grater and press its juice out on the LEMON citrus press.

Pour all this into a blender together with some salt, pepper and some drops of olive oil, then blend for a moment. To finish, fold the purée into the cream.

### Ingredients for 8 mini burgers:

#### For the patties:

500 g / 1.1 lb minced beef

25 g / 1 oz. ginger

4 lemongrass leaves

2 cloves of garlic

4 shallots

80 ml / 3 fl. oz. cream

1 egg

Panko breadcrumbs

salt

pepper

#### For the guacamole:

4 avocados

1 lemon

1 clove of garlic

150 g / 5 ¼ oz. heavy sour cream

## Burger:

Cut the burger rolls in half and spread guacamole on either half. Place some lettuce, a patty and a slice of tomato on each of the lower roll halves. Put the upper halves on top and fasten with tooth-picks to hold the burgers together.



olive oil

salt

pepper

### You will also need:

8 small burger rolls

tomatoes

lettuce

## Hamburger au bœuf et gingembre-citronnelle

F

### Préparation :

#### Steaks hachés :

Eplucher le gingembre, l'ail et les échalotes et les émincer. Verser le tout dans une casserole avec les tiges de citronnelle coupées en deux dans le sens de la longueur et un peu de sel et recouvrir légèrement de crème liquide. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant env. 10 minutes. Retirer les tiges de citronnelle et réduire le reste en purée avec le mixeur.

Pétrir cette purée avec le jaune d'œuf et la viande hachée. Partager la masse en 8 portions égales et former des petits steaks hachés avec la presse à burger SPARK. Recouvrir ensuite de chapelure japonaise Panko. CONSEIL : mettre auparavant de la chapelure dans le moule pour démouler les steaks hachés plus facilement. Mettre également de la chapelure sur la viande dès qu'elle se trouve dans la coque.

### Ingrédients pour 8 mini hamburgers :

#### Pour les steaks hachés :

500 g de viande de bœuf  
hachée

25 g de gingembre frais

4 tiges de citronnelle

2 gousses d'ail

4 échalotes

80 ml de crème liquide

Chapelure japonaise Panko

1 œuf

19

Verser un peu d'huile végétale dans la poêle, chauffer et griller rapidement les steaks hachés. Continuer ensuite leur cuisson au four préchauffé pendant env. 10 min. à 160°C.

#### **Guacamole:**

Peler les avocats, retirer le noyau et réduire en morceaux grossiers. Eplucher et hacher menu l'ail (par ex. avec le coupe-ail GARLICO). Râper le zeste du citron à l'aide d'une râpe et presser son jus avec le presse-agrume LEMON.

Verser le tout dans un bol à mixer et mélanger rapidement avec le sel, le poivre et quelques gouttes d'huile d'olive. Soulever ensuite la masse réduite en purée et ajouter la crème aigre.

#### **Hamburger :**

Couper le pain à hamburger en deux et enduire les deux faces de guacamole. Déposer un peu de salade, le steak haché et une tranche de tomate sur la partie inférieure du pain. Poser la partie supérieure du pain et fixer le hamburger avec un cure-dent pour l'empêcher se désagréger.

Sel

Poivre

#### **Pour le guacamole :**

4 avocats

1 citron

1 gousse dail

150 g de crème aigre

Huile d'olive

Sel

Poivre

#### **Egalement :**

8 petits pains à burger

Tomates

Salade

## **Hamburger di manzo** allo zenzero e lemongrass

### **Preparazione**

#### **Swizzetine**

Sbucciare e tagliare a dadini piccoli lo zenzero, l'aglio e gli scalogni. Mettere il trito in una pentola insieme alla lemongrass tagliata a metà nel senso della

20

### **Ingredienti per 8 miniburger**

#### **Per le swizzetine**

500 g macinato di manzo



lunghezza e un pizzico di sale, quindi coprire a filo con la panna. Portare a ebollizione e lasciare cuocere per circa 10 minuti. Togliere la lemongrass e frullare il resto con il mixer.

Impastare il composto così ottenuto con il tuorlo e il macinato. Suddividere l'impasto in 8 porzioni uguali e formare le svizzerine servendosi della Pressa burger party SPARK, quindi impanare con il panko. CONSIGLIO: per fare meno fatica a togliere le svizzerine dallo stampo, cospargere quest'ultimo con la panatura prima di dare forma alla svizzerina. Cospargere subito anche la carne non appena disposta nello stampo.

Scaldare la padella con poco olio vegetale e rosolare velocemente le svizzerine. Terminare la cottura in forno preriscaldato a 160° per circa 10 minuti.

### Guacamole

Sbucciare gli avocado, togliere il nocciolo e tritare grossolanamente la polpa. Sbucciare l'aglio e ridurlo a dadini piccoli (per esempio utilizzando il taglia-aglio GARLICO). Grattugiare la scorza del limone servendosi di una grattugia, quindi spremere il limone con lo spremiagrumi LEMON.

Ora mettere tutto nel mixer, aggiungendo una presa di sale, pepe e qualche goccia di olio d'oliva, quindi frullare il tutto brevemente. Per finire, unire il composto alla panna acida, mescolando delicatamente.

### Hamburger

Tagliare i panini e spalmare il guacamole su entrambi i lati. Sulla parte inferiore del panino, adagiare qualche foglia d'insalata, la svizzerina e una fetta di pomodoro. Coprire con la metà superiore del panino e fissare l'hamburger con uno stuzzicadenti, in modo che non si scomponga.

25 g zenzero  
4 steli di lemongrass  
2 spicchi d'aglio  
4 scalogni  
80 ml panna  
1 uovo  
panatura panko  
sale  
pepe

### Per il guacamole

4 avocado  
2 limone  
1 spicchio d'aglio  
150 g panna acida  
olio d'oliva  
sale  
pepe

### Servono anche

8 panini piccoli per hamburger  
pomodori  
insalata





## Hamburguesas de ternera al jengibre y hierba limón con guacamole

ES

### Preparación:

#### Filetes:

Pelar el jengibre, el ajo y las chalotas y cortarlo todo en dados finos. Introducir estos en una olla juntamente con los tallos de hierba limón, cortados a lo largo por la mitad, y un poco de sal, cubrir con la nata y llevar a ebullición. Dejar hervir durante unos 10 minutos. Sacar la hierba limón y triturar el resto mediante una batidora hasta obtener un puré.

Mezclar este puré y la yema de huevo con la carne picada y amasar. Después, dividir la masa en 8 partes iguales y formar pequeños filetes con la prensa para minihamburguesas SPARK. Rebozarlos con pan rallado panko. CONSEJO: Para que los filetes de carne puedan extraerse más fácilmente del molde, espolvorear éste previamente con pan rallado. También se puede espolvorear con pan rallado la carne, una vez ésta se haya traspasado al bol.

Calentar un poco de aceite vegetal en una sartén y freír las hamburguesas brevemente. Después, introducir las en el horno precalentado y dejar que terminen de cocinarse durante unos 10 minutos a 160°C.

#### Guacamole:

Pelar los aguacates, quitarles el hueso y cortar los a trozos grandes. Pelar el ajo y cortarlo en pequeños dados (por ejemplo, con el cortador de ajos GARLICO). Rallar la cáscara del limón con ayuda de un rallador y exprimir el zumo con el exprimidor de cítricos LEMON.

### Ingredientes para 8 minihamburguesas:

#### Para los filetes:

500 g de carne picada de ternera

25 g de jengibre

4 tallos de hierba limón

2 dientes de ajo

4 chalotas

80 ml de nata

1 huevo

Pan rallado panko

Sal

Pimienta

#### Para el guacamole:

4 aguacates

1 limón

1 diente de ajo

Aceite de oliva



Introducirlo todo en una batidora, junto con un poco de sal, pimienta y unas gotas de aceite de oliva, y remover brevemente. Al final, agregar la crema agria al puré y mezclar despacio.

### **Panecillos:**

Cortar los panecillos por la mitad y untar ambos lados con el guacamole. Colocar sobre las mitades inferiores un poco de lechuga, los filetes de carne y una rodaja de tomate en cada hamburguesa. Tapar con las mitades superiores y fijar con palillos, para que las hamburguesas no se desmonten.

150 g de crema agria (tipo crème fraîche)

Sal

Pimienta

### **Además:**

8 pequeños panecillos para hamburguesa

Tomates

Lechuga





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.



Reinigung: Alle Teile sind spülmaschinengeeignet

Cleaning: All parts are dishwasher-safe

Entretien : Tous les éléments sont au lave-vaisselle

Pulizia: Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie

Limpeza: Todos los componentes son aptos para lavavajillas

# GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG  
Braukweg 28 · 59889 Eslohe  
Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0  
Fax + 49 2973 9713 - 55  
[www.GEFU.com](http://www.GEFU.com)