

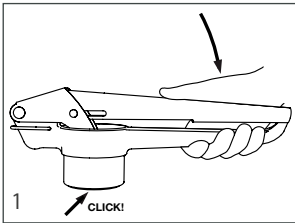
**GEFU®**

Bedienungsanleitung  
User manual  
Notice d'utilisation  
Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso  
Gebruiksaanwijzing  
Инструкция по  
пользованию

**Freude an frisch Zubereiten?  
Keen on fresh food?**

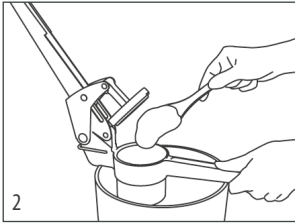
· Leckere Rezepte · Delicious Recipes  
· Délicieuses recettes · Ricette golose  
· Ricas recetas de cocina · Lekkere recepten  
· Вкусные рецепты

**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.**  
GEFU – Discover Culinary Artistry.  
[www.gefu.com](http://www.gefu.com)



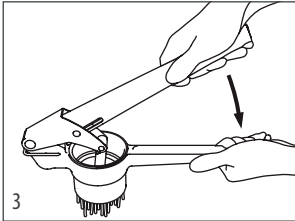
1 Scheibe mit der Wölbung nach unten einlegen. Durch zusammendrücken der Griffe fixieren.

Insert the disc with the curvature facing downwards. Lock in position by pressing the handles together.



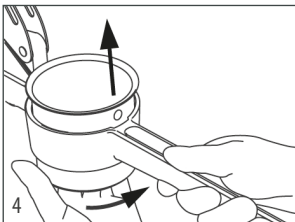
2 Die FORCE ONE® befüllen.

Fill the FORCE ONE®.



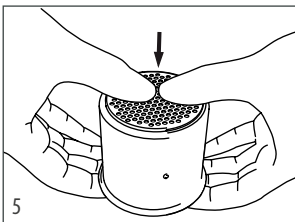
3 Optimale Kraftübertragung wird erzielt wenn die Griffe am Ende gefasst werden.

The ideal transmission of force is attained by gripping the ends of the handles.



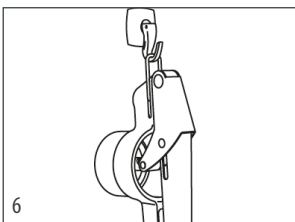
4 Reinigung: Becher drehen bis der Arretierungspunkt in die Führung passt, herauschieben.

Cleaning: twist the container until the locking point fits into the guideway and push it out.



5 Scheibe nach unten herausdrücken. FORCE ONE® ist spülmaschinenfest.

Push the disc downwards and out. FORCE ONE® is dishwasher-proof.



6 Zur Aufbewahrung die Aufhängeöse herausziehen.

Pull the suspension eyelet out to hang up the FORCE ONE® for storage.

## Notice d'utilisation

F

## Istruzioni d'uso

I

- 1 Placer la plaque côté bombée vers le bas. Fixer le pressant les leviers.  
Inserire il disco con la parte convessa rivolta verso il basso. Premere i manici l'uno verso l'altro per fissare il tutto.
- 2 Remplir le FORCE ONE®.  
Riempire il FORCE ONE®.
- 3 La meilleure transmission de force s'obtient en pressant à l'extrémité des leviers.  
Per trasferire la forza in maniera ottimale, impugnare i manici alle estremità.
- 4 Nettoyage : tourner le conteneur jusqu'à ce que le point de blocage entre dans le guidage, sortir en poussant.  
Pulizia: ruotare il contenitore fino a raggiungere il punto d'arresto sulla guida, quindi estrarlo.
- 5 Sortir la plaque en la poussant par le bas. FORCE ONE® peut se laver en machine.  
Premere il disco verso il basso e rimuoverlo. FORCE ONE® si può lavare in lavastoviglie.
- 6 Pour ranger, sortir l'œillet de suspension.  
Per riporre lo strumento, estrarre l'occhiello di sospensione.

## Instrucciones de uso

ES

## Gebruiksaanwijzing

NL

## Инструкция по пользованию

RU

- 1 Insertar el disco con la curvatura hacia abajo. Fijarlo apretando los mangos.  
Schijf met de werving naar beneden inleggen. Vastzetten door de handgrepen in elkaar te drukken.  
Вставить диск выпуклой поверхностью вниз.  
Зафиксировать сжатием ручек.
- 2 Llenar la prensa FORCE ONE®.  
De FORCE ONE® vullen.  
Положить продукт в FORCE ONE®.
- 3 Para conseguir una óptima transmisión de fuerza, coger los mangos por sus extremos.  
Tot een optimale krachtoverbrenging komt men wanneer de handgrepen aan het uiteinde vastgepakt worden.  
Передача силы будет оптимальной, если держать прибор за концы ручек.
- 4 Limpieza: Girar el recipiente, de modo que el tope de fijación quepa en la ranura de guía, y sacarlo deslizándolo hacia afuera.  
La prensa  
Reiniging: beker draaien tot het vergrendelpunt in de geleiding past, uitschuiven.  
Чистка: вращать ёмкость до тех пор пока точка фиксации не совпадёт с направляющей, вытолкнуть ёмкость.
- 5 Empujar el disco hacia abajo y extraerlo. FORCE ONE® es apta para lavavajillas.  
Schijf langs onder uitduwen. FORCE ONE® is vaatwasmachinebestendig.  
Нажать на диск сверху и вынуть его.  
FORCE ONE® пригоден для мойки в посудомоечной машине.
- 6 Para guardar la prensa, sacar la anilla para colgar.  
Om op te bergen het ophangoog uittrekken.  
Для подвешивания использовать подвесную петельку.





## Kartoffel-Maronen-Püree mit Lammkarree

D

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser kochen. Nach ca. 25 Min die Maronen mit in den Topf geben und so lange weiter kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze oder 200°C Umluft vorheizen.

Das Lammkarree mit Salz, Pfeffer, Thymian und geriebenem Knoblauch würzen.

Danach in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten und auf einem Backblech mit Backpapier für ca. 10-12 Minuten im Ofen Garen. In der Zwischenzeit Sahne in einem Topf erhitzen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die fertig gegarten Kartoffeln und die Maronen mit der „Kartoffel-, Saft- und Spätzlepresse FORCE ONE®“ in den Topf pressen.

Nun ein paar Butterflocken hinzugeben und einmal kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Nicht zu lange rühren da die Masse sonst zäh wird. Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren, ein paar gekochte Maronen hinzugeben und mit Madeira ablöschen. Dies einkochen lassen bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat.

Die Zwiebel schälen, in hauchdünne Ringe schneiden. Anschließend mit etwas Mehl und Paprikapulver bestäuben und kross frittieren. Direkt danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Nun das fertige Kartoffel-Maronen-Püree auf einem Teller anrichten. Das Lammkarree zwischen den Knochen herunter schneiden und auf dem Püree platzieren. Zum Schluss mit den glasierten Maronen, etwas Thymian und Röstzwiebeln garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

### Zutaten

1kg Lammkarree  
800g Kartoffeln  
400g gekochte Maronen  
300ml Madeira  
50g Butter  
300ml Schlagsahne  
50ml Pflanzenöl  
1 rote Zwiebel  
10g Mehl  
5g Paprikapulver  
2 Zehen Knoblauch  
Thymian  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

## Potato-and-chestnut purée with rack of lamb

GB

Peel the potatoes, cut them into quarters and boil in salt water. After 25 minutes add the chestnuts to the pot and keep boiling until the potatoes are done. Pre-heat the oven to 180°C / 356°F top and bottom heat or 200°C / 302°F if fan-assisted. Season the rack of lamb with salt, pepper, thyme and crushed garlic. Sear it in vegetable oil in a pan, then place it on baking paper on a baking tray and cook in the oven for 10-12 minutes. In the meantime, heat the cream up in a pot and season to taste with salt and freshly grated nutmeg. Use the "FORCE ONE® potato, juice and spätzle press" to press the potatoes and chestnuts into the pot when done. Now add a few flakes of butter and work them in briskly with an egg whisk. Do not stir too long or else the mixture will get sticky. Melt and caramelize the sugar in a pan, add some of the cooked chestnuts and add the Madeira. Allow the mixture to reduce until the caramel has completely dissolved. Peel the onion and cut it into paper-thin rings. Sprinkle them with some flour and paprika and deep-fry them until crisp. Put them on kitchen paper immediately to remove the oil, and add a little salt.

Now put the potato-and-chestnut purée on a plate. Cut the lamb meat from the bones and place it on the purée. For completion, give it a garnish of glazed chestnuts, some thyme and fried onion rings.

To serve 4

### Ingredients

1 kg / 2 lb. 4 oz. rack of lamb  
800 g / 1 lb. 12 oz. potatoes  
400 g / 14 oz. boiled chestnuts  
300 ml / 10 ½ fl. oz. Madeira  
50 g / 2 oz. butter  
300 ml / 10 ½ fl. oz. whipping cream  
50 ml / 2 fl. oz. vegetable oil  
1 red onion  
10 g / ¼ oz. flour  
5 g / 1/8 oz. paprika  
2 cloves of garlic  
thyme  
sugar  
salt  
pepper  
nutmeg

## Carré d'agneau à la purée de pommes de terre et de marrons

F

Eplucher les pommes de terre, les couper en quatre et les faire cuire à l'eau salée. Ajouter les marrons dans la casserole après env. 25 min. et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Préchauffer le four à convection naturelle à 180°C ou à 200°C en mode chaleur tournante. Assaisonner le carré d'agneau avec le sel, le poivre, le thym et l'ail râpé. Faire ensuite dorer dans une poêle avec l'huile végétale et faire rôtir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant env. 10 à 12 minutes au four. Pendant ce temps, réchauffer la crème fleurette dans une casserole, saler et ajouter de la noix de muscade fraîchement râpée. Presser les pommes de terre et les marrons cuits dans la casserole avec la « presse à pommes de terre, jus de fruit et spätzle FORCE ONE® ». Ajouter quelques morceaux de beurre et bien mélanger avec un fouet. Ne pas mélanger trop longtemps pour éviter de solidifier la masse. Réchauffer et caraméliser le sucre dans une poêle,

Pour 4 personnes

### Ingredients

1kg de carré d'agneau  
800g de pommes de terre  
400g de marrons cuits  
300ml de Madère  
50g de beurre  
300ml de crème fleurette  
50ml d'huile végétale  
1 oignon rouge  
10g de farine  
5g de poudre de paprika  
2 gousses d'ail  
Thym  
Sucre

ajouter quelques marrons cuits et déglacer avec le Madère. Laisser réduire jusqu'à ce que le caramel soit entièrement devenu liquide. Eplucher l'oignon et le couper en anneaux très fins. Recouvrir ensuite d'un peu de farine et de poudre de paprika et faire frire. Une fois dorés, placer les anneaux sur une feuille de papier absorbant et saler légèrement. Servir ensuite la purée de pommes de terre et de marrons sur une assiette. Désosser le carré d'agneau et le placer sur la purée. Garnir enfin avec les marrons glacés, un peu de thym et les oignons frits.

Sel  
Poivre  
Noix de muscade



## Purè di patate e castagne con carrè d'agnello

1

Sbucciare le patate, tagliarle in quarti e lessarle in acqua salata. Dopo circa 25 minuti, aggiungere le castagne nella pentola e lasciare bollire fino a quando le patate non sono cotte. Preriscaldare il forno a 180°C in modalità „forno statico sopra & sotto“ oppure a 200°C in modalità „forno ventilato“. Insaporire il carrè d'agnello con sale, pepe, timo e aglio grattugiato. Rosolare l'agnello in padella con olio vegetale, quindi proseguire la cottura in forno per 10 o 12 minuti disponendo la carne in una teglia rivestita con la carta da forno. Nel frattempo, scaldare la panna in un pentolino, aggiungendo sale e noce moscata grattugiata sul momento.

Pressare le patate lesse e le castagne utilizzando la „Pressa per patate, succhi e spätzle FORCE ONE“, raccogliendo il tutto in un recipiente. Aggiungere ancora qualche fiocchetto di burro e mescolare vigorosamente con il frustino. Non mescolare troppo a lungo, altrimenti la massa si indurisce. Scaldare lo zucchero in padella e lasciarlo caramellare, quindi aggiungere un paio di castagne lesse e sfumare con il Madeira. Lasciare cuocere fino a sciogliere completamente il caramello. Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli sottili. Infarinare leggermente e spolverare con la paprika, quindi friggere le cipolle rendendole croccanti. Disporre le cipolle fritte sulla carta da cucina per assorbire l'unto e salare leggermente. Ora impiattare il purè di patate e castagne. Tagliare il carrè d'agnello fra un osso e l'altro verso il basso, quindi disporre la carne sul purè. Completare guarnendo con le castagne glassate, il timo e le cipolle croccanti.

Per 4 persone

### Ingredienti

1kg carrè d'agnello  
800g patate  
400g castagne bollite  
300ml Madeira  
50g burro  
300ml panna  
50ml olio vegetale  
1 cipolla rossa  
10g farina  
5g paprika in polvere  
2 spicchi d'aglio  
timo  
zucchero  
sale  
pepe  
noce moscata





## Puré de patatas y castañas con costillar de cordero

ES

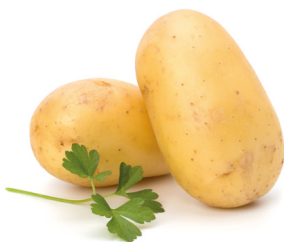
Pelar las patatas, cortarlas en cuartos y cocerlas en agua con sal. Al cabo de 25 minutos, agregar las castañas y dejar hervir hasta que las patatas estén tiernas.

Precalentar el horno a 180°C con calor superior/inferior, o bien, a 200°C con aire caliente. Sazonar el costillar con sal, pimienta, tomillo y ajo rallado. Después, dorarlo bien en una sartén con aceite vegetal, colocarlo en una bandeja de horno, cubierta con papel para hornear, y dejar que termine de cocinarse dentro del horno durante unos 10-12 minutos. Mientras tanto, calentar la nata en un cazo y sazonar al gusto con sal y nuez moscada recién rallada. Introducir las patatas hervidas y las castañas en la «Prensa para patatas, zumo y spätzle FORCE ONE®» y pasarlas por la prensa dejando caer la masa en el cazo. Añadir unos trocitos de mantequilla y agitar una vez enérgicamente con un batidor de varillas, pero sin remover demasiado, porque si no, la masa se volverá muy espesa. En una sartén, calentar el azúcar y dejar caramelizar; agregar unas cuantas castañas cocidas, incorporar el vino de Madeira y reducir hasta que el caramelo esté completamente disuelto. Pelar la cebolla y cortarla en aros muy finos. A continuación, espolvorear los aros con un poco de harina y pimentón y freírlos hasta que estén dorados y crujientes. Una vez fritos, colocarlos inmediatamente encima de papel de cocina, para eliminar el exceso de aceite, y salarlos ligeramente. Disponer el puré de patatas y castañas en un plato. Cortar el costillar de cordero entre los huesos y colocar las costillas sobre el puré. Para finalizar, decorar con las castañas glaseadas, un poco de tomillo y las cebollas fritas.

Para 4 personas

### Ingredientes

1 kg de costillar de cordero  
800 g de patatas  
400 g de castañas cocidas  
300 ml de vino de Madeira  
50 g de mantequilla  
300 ml de nata para montar  
50 ml de aceite vegetal  
1 cebolla roja  
10 g de harina  
5 g de pimentón  
2 dientes de ajo  
Tomillo  
Azúcar  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada



## Aardappel-kastanje-puree met lamsribstuk

NL

Aardappelen schillen, in vieren snijden en in gezouten water koken. Na ca. 25 min de kastanjes in de pot doen en zolang verder laten koken totdat de aardappelen gaar zijn.

De bakoven op 180°C boven- & onderhitte of 200°C circulatielucht voorverwarmen.

Het lamsribstuk met zout, peper, tijm en geraspt knoflook kruiden. Daarna in een pan met plantaardige olie fel aanbraden en op een bakplaat met bakpapier ca. 10-12 minuten lang in de oven garen. In de tussentijd room in een pot verhitte en met zout en vers geraspte muskaatnoot op smaak brengen. De kant-en-klaar gekookte aardappelen

Voor 4 personen

### Ingrediënten

1 kg lamsribstuk  
800 g aardappelen  
400 g gekookte kastanjes  
300 ml madera  
50 g boter  
300 ml slagroom  
50 ml plantaardige olie  
1 rode ui



en de kastanjes met de „aardappel-, sap- en Spätzle-pers FORCE ONE“ in de pot persen. Nu een paar botervlokken toevoegen en één keer krachtig met een eiwitklopper erdoor roeren. Niet te lang roeren omdat de massa anders taai wordt. Suiker in een pan verhitten en karamelliseren, een paar gekookte kastanjes erbij doen en met madera doen afkoelen. Dit laten inkoken totdat de karamel volledig opgelost is. De ui pellen, in flinterdunne ringen snijden. Vervolgens met een beetje meel en paprika-poeder bestrooien en knapperig frituren. Direct daarna op een beetje keukenpapier laten uitlekken en lichtjes zouten.

10 g meel  
5 g paprika-poeder  
2 teentjes knoflook  
Tijm  
Suiker  
Zout  
Peper  
Muskatnoot

## Пюре из каштанов и картофеля с каре ягнёнка

RU

Очистить картофель, разрезать на четыре части и отварить в подсоленной воде. Примерно через 25 минут добавить в кастрюлю каштаны и варить до тех пор, пока картофель не станет мягким. Разогреть духовку до 180° С (верхний и нижний нагрев) или до 200° С (циркулирующий воздух). Каре ягнёнка натереть солью, перцем, чабрецом и тертым чесноком. Потом обжарить его на сковороде в растительном масле, выложить на пергаментную бумагу на противень и жарить в течение примерно 10-12 минут в духовке. Тем временем вылить сливки в кастрюлю, нагреть, приправить солью и свежемолотым мускатным орехом. Готовые картофель и каштаны при помощи пресса FORCE ONE® (для приготовления картофельного пюре, домашней лапши и для выжимания сока) выдавить в кастрюлю. Теперь добавить немного сливочного масла и хорошо взбить венчиком. При этом не взбивать слишком долго, так как масса становится, как правило, вязкой. Растопить сахар в сковороде и нагреть до потемнения (сделать карамель), добавить пару варёных каштанов и мадеру. Довести на медленном огне до кипения и варить до тех пор, пока карамель полностью не растворится. Нарезать лук тонкими кольцами. Присыпать немного мукой и красным молотым перцем и обжарить в растительном масле до хрустящей корочки. Затем выложить его на бумажное полотенце и слегка посолить. Выложить готовое пюре из картофеля и каштанов на блюдо. Каре ягнёнка надрезать между костями и поместить на пюре. Украсить блюдо карамелизованными каштанами, приправить немного чабрецом и посыпать жареным луком.

На 4 порции

### Ингредиенты

1 кг каре ягнёнка  
800 г картофеля  
400 г готовых каштанов  
300 мл мадейры (вино)  
50 г сливочного масла  
300 мг сливок  
50 г растительного масла  
1 красная луковица  
10 г муки  
5 г молотого красного перца  
2 зубчика чеснока  
тимьян  
Сахар  
Соль  
Перец  
Мускатный орех







## Butterspätzle mit Wildkräutersalat und Brombeerdressing

D

Den Wildkräutersalat waschen, gut abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Die Schalotte schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Brombeeren aus dem Glas, zusammen mit dem Essig, Senf, der Schalotte, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Mixer 30 Sekunden auf höchster Stufe mixen. Anschließend durch ein Sieb streichen.

Diese Flüssigkeit nun in ein Litermaß geben und mit einem Mixstab mixen. Hierbei nach und nach das Pflanzenöl hinzugeben.

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Jetzt die Eier, die Milch, Salz und frisch geriebene Muskatnuss in die Mulde geben.

Alles mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Wichtig ist, dass man den Teig zum Schluss so lange mit der Hand in der Schüssel schlägt bis er Bläschen wirft.

Den Teig mit der „Kartoffel-, Saft- und Spätzlepresse FORCE ONE™“ in leicht köchelndes Salzwasser pressen, einmal aufkochen lassen und 1 Minute ziehen lassen.

Die Spätzle mit Hilfe eines Siebes abgießen und in einer Pfanne mit frischer Butter und etwas fein gehacktem Schnittlauch schwenken. Evtl. nochmal mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Spätzle nun auf einem Teller anrichten. Den Wildkräutersalat mit dem fertigen Brombeerdressing marinieren und auf die Spätzle platzieren. Zum Schluss den Teller mit etwas von dem Dressing und ein paar frischen Brombeeren garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

### Zutaten

500g Mehl

6 Eier

40ml Milch

50g Butter

1 Bund Schnittlauch

2 Päckchen Wildkräutersalat

1 Päckchen frische Brombeeren

1 Glas Brombeeren

100ml weißen Balsamico Essig

100ml Pflanzenöl

5g Senf

1 Schalotte

Zucker

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

## Buttered spätzle pasta with wild leaf salad and blackberry dressing

GB

Rinse and drain the wild herb salad well and put it aside. Peel and coarsely dice the shallot. Put the preserved blackberries into a mixer together with the vinegar, the mustard, the shallot, sugar, salt and pepper and blend well at top speed, then pass the mixture through a sieve.

Now pour this liquid into a measuring beaker and mix with an immersion blender, adding the vegetable oil, a little at a time.

Put the flour in a bowl and make a well in the centre.

Now put the eggs, the milk, salt and freshly grated nutmeg into the well.

Knead all ingredients into a smooth dough by hand. It is important to keep beating the dough in the bowl until it forms little bubbles.

Use the "FORCE ONE® potato, juice and spätzle press" to press the dough into simmering salt water, bring it to the boil and simmer the spätzle for 1 minute.

Drain the spätzle through a sieve and toss in a pan with fresh butter and some finely chopped chives. Some more salt and freshly grated nutmeg may be needed.

Put the spätzle on a plate. Dress the wild leaf salad with the blackberry dressing prepared earlier and place it on top of the spätzle. Use some of the dressing and some fresh blackberries to garnish the plate.

To serve 4

### Ingredients

500 g / 1 lb. 2 oz. flour

6 eggs

40 ml / 1 ½ fl. oz. milk

50 g / 2 oz. butter

1 bunch of chives

2 packs of wild leaf salad

1 pack of fresh blackberries

1 jar of blackberries

100 ml / 3 ½ fl. oz. white Balsamico vinegar

100 ml / 3 ½ fl. oz. vegetable oil

5 g / 1/8 oz. mustard

1 shallot

sugar

salt

pepper

nutmeg



## Spätzle au beurre avec salade d'herbes sauvages et vinaigrette à la mûre

F

Laver la salade d'herbes sauvages, bien égoutter et mettre de côté.

Eplucher l'échalote et la couper en cubes grossiers. Mélanger au mixeur les mûres du bocal avec le vinaigre, la moutarde, l'échalote, le sucre, le sel et le poivre pendant 30 secondes sur la vitesse la plus rapide. Passer ensuite au chinois.

Verser ce liquide dans un récipient doseur et mixer avec un mixeur plongeur tout en ajoutant peu à peu l'huile végétale.

Verser la farine dans un bol et faire un creux au centre.

Déposer les œufs, le lait, le sel et la noix de muscade fraîchement râpée dans le creux. Pétrir à la main pour obtenir une pâte lisse. Il est important de battre la pâte de la main à la fin du pétrissage jusqu'à formation de petites bulles. Presser la pâte avec la « Presse à pommes de terre, jus de fruit et spätzle FORCE ONE® » dans une casserole d'eau légèrement en ébullition. Amener à ébulliti-

Pour 4 personnes

### Ingredients

500g de farine

6 œufs

40ml de lait

50g de beurre

1 botte de ciboulette

2 petits sachets de salade d'herbes sauvages

1 petite barquette de mûres fraîches

1 bocal de mûres

100ml de vinaigre balsamique blanc

100ml d'huile végétale

5g de moutarde

1 échalote

Sucre

on puis laisser frémir 1 minute.  
Egoutter les spätzle à l'aide d'une écumoire et faire revenir dans une poêle avec du beurre frais et de la ciboulette finement hachée. Rectifier éventuellement l'assaisonnement avec du sel et de la noix de muscade fraîchement râpée.  
Servir les spätzle sur une assiette. Verser la vinaigrette à la mûre sur la salade d'herbes sauvages et sur les spätzle. Garnir enfin l'assiette avec un peu de vinaigrette et quelques mûres fraîches.

Sel  
Poivre  
Noix de muscade

## Spätzle al burro con insalata di erbe e condimento alle more

1

Lavare le erbe, sgocciolarle con cura e metterle da parte.

Sbucciare lo scalogno e tritarlo grossolanamente. Mettere nel bicchiere del mixer le more del vasetto, l'aceto, la senape, lo scalogno, lo zucchero, il sale e il pepe, quindi frullare tutto alla massima velocità. Infine filtrare il composto con il colino. Versare il liquido in un recipiente graduato da un litro e frullare con il frullatore a immersione. Aggiungere gradualmente l'olio vegetale senza smettere di frullare.

Disporre la farina in una ciotola e formare una conca al centro.

Ora mettere in questa conca le uova, il latte, il sale e la noce moscata grattugiata.

Impastare il tutto a mano fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. È importante continuare a lavorare l'impasto con la mano fino a quando non si formano piccole bolle d'aria.

Pressare l'impasto utilizzando la „pressa per patate, succo e spätzle FORCE ONE“, lasciandolo cadere nell'acqua salata e in leggera ebollizione, aspettare che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere ancora per 1 minuto.

Scolare gli spätzle con lo scolapasta e farli saltare in padella con burro fresco e un po' di erba cipollina tritata fine. Se serve, regolare di sale e noce moscata.

È giunto il momento di impiattare gli spätzle. Marinare l'insalata di erbe con il condimento alle more precedentemente preparato e disporre il tutto sopra gli spätzle. Infine guarnire il piatto con altro condimento e qualche mora fresca.

Per 4 persone

### Ingredienti

500g farina  
6 uova  
40ml latte  
50g burro  
1 mazzetto di erba cipollina  
2 confezioni di erbe per insalata  
1 confezione di more fresche  
1 vasetto di more  
100ml aceto balsamico bianco  
100ml olio vegetale  
5g senape  
1 scalogno  
zucchero  
sale  
pepe  
noce moscata



## Spätzle a la mantequilla con ensalada de hierbas silvestres y salsa de zarzamora

ES

Lavar la ensalada de hierbas silvestres, dejar escurrir bien y reservar. Pelar la cebolla chalota y cortarla en dados gruesos.

Juntar las zarzamoras de bote con el vinagre, la mostaza, la cebolla chalota, el azúcar, la sal y la pimienta y mezclar con una batidora eléctrica de varillas durante 30 segundos a velocidad máxima. A continuación, pasar la mezcla por un colador. Introducir este líquido en un vaso medidor alto y mezclar con una batidora de brazo, agregando poco a poco el aceite vegetal.

Poner la harina en un bol grande y hacer un hueco en el centro. Introducir en este hueco los huevos, la leche, la sal y la nuez moscada recién rallada.

Mezclar todo con la mano hasta obtener una masa homogénea. Para terminar, es importante batir la masa con la mano hasta ver salir burbujas.

Pasar la masa por la «Prensa para patatas, zumo y spätzle FORCE ONE®» dejándola caer en una olla llena de agua con sal que esté hirviendo a fuego lento, esperar que rompa a hervir y dejar reposar en el agua durante 1 minuto. Escurrir los spätzle con ayuda de un colador y saltearlos en una sartén con mantequilla fresca y un poco de cebollino picado. Si se desea, volver a sazonar al gusto con sal y nuez moscada recién rallada. Disponer los spätzle en un plato. Aliñar la ensalada de hierbas silvestres con la salsa de zarzamora y colocarla sobre los spätzle. Para finalizar, decorar el plato con un poco de la salsa de zarzamora y unas cuantas zarzamoras frescas.

Para 4 personas

### Ingredientes

- 500 g de harina
- 6 huevos
- 40 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- 1 ramo de cebollino
- 2 paquetes de ensalada de hierbas silvestres
- 1 paquete de zarzamoras frescas
- 1 bote de zarzamoras
- 100 ml de vinagre balsámico blanco
- 100 ml de aceite vegetal
- 5 g de mostaza
- 1 cebolla chalota
- Azúcar
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada



## Boterspätzle met wildkruidsalade en dressing van braambessen

NL

De wildkruidsalade wassen, goed laten uitlekken en wegzetten. Het zilveruitje pellen en in grove blokjes snijden. De braambessen uit het glas, samen met de azijn, de mosterd, het zilveruitje, de suiker, het zout en de peper in een mixer 30 seconden lang op het hoogste niveau mixen. Vervolgens door een zeef halen.

Deze vloeistof nu in een litermaat doen en met een mixstaaf mixen. Hierbij geleidelijk de plantaardige olie toevoegen.

Meel in een schotel doen en in het midden een kom drukken. Nu de eieren, de melk, het zout en vers geraspte muskaatnoot in de kom doen. Alles met de hand tot een glad deeg verwerken. Belangrijk is dat men het deeg tot slot zolang met de hand in de schotel klopt totdat er belletjes

Voor 4 personen

### Ingrediënten

- 500 g meel
- 6 eieren
- 40 ml melk
- 50 g boter
- 1 bosje bieslook
- 2 pakjes wildkruidsalade
- 1 pakje verse braambessen
- 1 glas braambessen
- 100 ml witte balsamicoazijn
- 100 ml plantaardige olie
- 5 g mosterd

verschijnen.

Het deeg met de „aardappel-, sap- en spätzlepers FORCE ONE®“ in lichtjes kokend zout water persen, één keer aan de kook laten brengen en 1 minuut lang laten trekken. De spätzle met behulp van een zeef afgieten en in een pan met verse boter en een beetje fijngehakt bieslook zwenken. Eventueel nogmaals met zout en vers geraspte muskaatnoot op smaak brengen.

De spätzle nu op een bord opdienen. De wildkruidsalade met de kant-en-klare dressing van braambessen marinieren en op de spätzle plaatsen. Tot slot het bord met een beetje van de dressing en een paar verse braambessen gameren.

1 zilveruitje  
Suiker  
Zout  
Peper  
Muskaatnoot

## Домашняя лапша с салатом и ежевичной заправкой

RU

Вымыть травы, дать стечь воде и отложить их в сторону.

Лук-шалот очистить и нарезать крупными кубиками.

Консервированную ежевику, уксус, горчицу, лук-шалот, сахар, соль и перец хорошо смешать в блендере или миксером (в течение 30 секунд на самой высокой степени). Затем пропустить смесь через сито.

Полученную жидкость перелить в литровую мерную кружку, взбить миксером, постепенно добавляя растительное масло.

Высыпать муку в миску и сделать углубление в середине.

Теперь добавить в углубление яйца, молоко, соль и свежемолотый мускатный орех.

Замесить вручную тесто. Важно при замешивании теста взбивать тесто до тех пор, пока не образуются пузырьки.

Выдавить тесто при помощи прессы FORCE ONE® в немного подсоленную кипящую воду, довести получившуюся лапшу до кипения и дать постоять 1 минуту.

Откинуть лапшу на дуршлаг, дать стечь и быстро обжарить со сливочным маслом и мелконарезанным зеленым луком, энергично встряхивая при этом сковороду. Если необходимо, дополнительно приправить по вкусу солью и свежемолотым мускатным орехом.

Лапшу выложить на блюдо. Салат из дикорастущих трав заправить заправкой из ежевики и разместить на лапше. Напоследок украсить блюдо узором из оставшейся заправки и свежими ягодами ежевики.

На 4 порции

### Ингредиенты

500 г муки  
6 яиц  
40 мл молока  
50 г сливочного масла  
1 пучок зеленого лука  
2 упаковки дикорастущих пряных трав  
Свежие ягоды ежевики (для украшения)  
1 банка консервированной ежевики  
100 мл белого бальзамического уксуса  
100 мл растительного масла  
5 г горчицы  
1 лук-шалот  
Сахар  
Соль  
Перец  
Мускатный орех







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.

GEFU garandeert een lange duurzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клеймом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes die Bedienungsanleitung vollständig und sorgfältig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Before using the product, please read all the operating instructions carefully and observe them. Keep the instructions for reference and always give them with the product when passing it on to another user.

Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité et respectez les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez cette notice pour vous y reporter ultérieurement et joignez-là toujours au produit si vous le transférez à une autre personne.

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere interamente e attentamente le istruzioni per l'uso, che dovranno essere rispettate durante l'utilizzo. Conservare le istruzioni per consultarle anche in seguito e consegnarle insieme al prodotto se si decide di cederlo ad altri utenti.

Por favor, lea atentamente las presentes instrucciones de uso antes de utilizar este producto, y observe las recomendaciones aquí contenidas. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de dar el producto a otro usuario, entregue también estas instrucciones de uso.

Gelieve vóór het gebruik van het product de gebruiksaanwijzing volledig en zorgvuldig door te lezen en deze in acht te nemen. Bewaar de handleiding om deze later te raadplegen en geef deze mee wanneer u het product aan een andere gebruiker doorgeeft.

Пожалуйста, прочтите перед использованием изделия данное руководство и особенно внимательно – указания по мерам безопасности и постарайтесь соблюдать их. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования, и, в случае передачи изделия другому пользователю, передайте его вместе с инструкцией.



Reinigung  
Alle Teile sind spülmaschinenfest

Cleaning  
All parts are dishwasher-safe

Entretien  
Tous les éléments sont au  
lave-vaisselle

Pulizia  
Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie

Limpieza  
Todos los componentes son aptos para  
lavavajillas

Reiniging  
Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig

Чистка  
Все компоненты в посудомоечной  
машине

# GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG

Braukweg 28 · 59889 Eslohe

Tel + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

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