

Betty Bossi



Filled

Meatball Maker Small

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Filled

Meatball Maker Small

For making filled meatballs

Zur Herstellung von gefüllten Fleischbällchen

Pour la préparation de boulettes de viande farcies

Para la preparación de albóndigas de carne rellenas

Per la preparazione di polpette ripiene

Voor het maken van gevulde gehaktballetjes

Filled Meatball Maker Small

For making filled meatballs

Your family and friends will love this one! Filled meatballs in different variations are always a great little surprise. Make perfectly round meatballs, veggie balls or even sushi balls with this clever kitchen gadget in just a few steps. The filling will be in always in center, without sticky fingers or endless shaping.

- Make filled meatballs, veggie balls and much more
- Perfectly round, even balls of 4 cm diameter
- The filling will be in the center and won't leak
- Your hands stay clean
- Dishwasher safe



Filled Meatball Maker Small

Zur Herstellung von gefüllten Fleischbällchen

Immer für eine Überraschung gut: kleine gefüllte Fleischbällchen. Dank dieses Formers lassen sich mit ein paar wenigen Handgriffen perfekte Fleisch-, Vegi- oder gar Sushibällchen herstellen. Die Füllung wird dabei ganz automatisch in der Mitte platziert und die gleichmäßigen kugelrunden Köstlichkeiten entstehen ohne klebrige Hände und endloses Formen.

- Herstellen von gefüllten Hackfleisch- und Vegibällchen
- Ergibt gleichmäßige runde Bällchen mit 4 cm Durchmesser
- Die Füllung wird automatisch in der Mitte platziert; es läuft nichts aus
- Saubere Hände dank Portionierform
- Spülmaschinengeeignet

Filled Meatball Maker Small

Pour la préparation de boulettes de viande farcies

Toujours une bonne surprise : les boulettes de viande farcies. Ce moule permet de réaliser en un tournemain des boulettes de viande, végétariennes ou de sushi. La farce est automatiquement placée au centre et une boulette parfaitement régulière est obtenue, sans se salir les mains ni modelage fastidieux.

- Pour la préparation de boulettes de viande ou végétariennes farcies
- Produit des boulettes parfaitement régulières d'un diamètre de 4 cm
- La farce est automatiquement placée au centre de la boulette, sans fuites
- Vos mains restent propres
- Passe au lave-vaisselle

Filled Meatball Maker Small

Para la preparación de albóndigas de carne rellenas

Unas pequeñas albóndigas de carne rellenas nunca dejan indiferente a nadie. Gracias a este molde, se pueden hacer bolas perfectas de carne, verduras o sushi en unos pocos y sencillos pasos. El relleno se coloca en el medio de forma automática y se crean delicadas bolitas uniformes sin necesidad de ensuciarse las manos ni con infinidad de formas distintas como resultado.

- Elaboración de pequeñas albóndigas rellenas de carne picada y verduras
- Prepara pequeñas bolas redondas uniformes con diámetro de 4 cm
- El relleno se coloca automáticamente en el medio; no se sale
- No hay necesidad de ensuciarse las manos
- Apto para lavavajillas

Filled Meatball Maker Small

Per la preparazione di polpette ripiene

La sorpresa è sempre gradita, quando si tratta di piccole polpette ripiene! Grazie a questo stampo è possibile preparare in poche semplici mosse deliziose polpette di carne, verdure e persino di sushi. Il ripieno si posiziona al centro automaticamente, così da poter creare squisite palline uniformi senza sporcarsi le mani o passare ore a impastare.

- Prepara polpette di carne o di verdure ripiene
- Crea polpette rotonde e uniformi con un diametro di 4 cm
- Posiziona il ripieno automaticamente al centro; non fuoriesce nulla
- Non sporca le mani
- Lavabile in lavastoviglie

Filled Meatball Maker Small

Voor het maken van gevulde gehaktballetjes

Altijd goed voor een verrassing: gevulde gehaktballetjes. Dankzij deze vormer kunt u in een paar eenvoudige stappen perfecte vlees-, groente- of zelfs sushi-balletjes maken. De vulling wordt daarbij automatisch in het midden geplaatst en er ontstaan gelijkmatig gevormde ronde delicatessen, zonder dat u plakkerige handen krijgt of eindeloos balletjes moet vormen.

- Gevulde vegetarische balletjes en gehaktballetjes maken
- Produceert gelijkmatig gevormde ronde balletjes met een diameter van 4 cm
- De vulling wordt automatisch in het midden geplaatst; er loopt niets uit
- Uw handen blijven schoon
- Vaatwasmachinebestendig

Step by step

1



2



3



4



5



6



Prior to first use

Remove all parts of the packaging and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Fill the mold with the prepared basic mixture.
Tip: Use the mold as a scoop to gather the mixture and your hands will stay clean.
2. Use the screw top with the knob (1) to create an indent into the mixture. Press the screw top into the mixture as far as it will go. Then remove the screw top.
3. Fill the indent half way with the prepared filling.
4. Add a little bit of the basic mixture to cover the filling.
5. Use the hallow screw lid (2) to finish shaping the ball. Screw the lid on all the way.
6. Remove the screw lid (2). Carefully open the mold by separating the handle. Remove the perfectly shaped ball and cook according to the recipe of your choice.

Cleaning

Do not use scouring agents or steel wool to clean the Filled Meatball Maker Small. All parts of the Filled Meatball Maker Small are dishwasher safe. If you choose to hand wash the product, do so in a mild soap solution with warm water.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß Reinigungshinweis.

Gebrauchsanleitung

1. Kugel-Löffel mit Masse füllen.
Tip: Kugel-Löffel direkt als Schöpfer verwenden.
2. Muldenformer (1) ohne Deckel (2) bis zum Anschlag in die Masse drehen. Muldenformer (1) herausnehmen.
3. Die Mulde zur Hälfte mit Füllung befüllen.
4. Füllung mit wenig Basis-Masse abdecken.
5. Deckel (2) aufdrücken und drehen.
6. Deckel (2) entfernen, Kugel-Löffel vorsichtig öffnen. Kugel herausnehmen und nach Rezept weiterverarbeiten.

Reinigung

Verwenden Sie zur Reinigung vom Filled Meatball Maker Small keine Scheuermittel oder Stahlwolle. Alle Teile des Filled Meatball Maker Small sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie das Produkt von Hand waschen möchten, tun Sie dies mit warmen Wasser und mildem Spülmittel.

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Remplissez la cuillère ronde de viande hachée.
Conseil : Utilisez directement la cuillère ronde comme une louche.
2. Enfoncez le moule (1) dans la viande en tournant jusqu'en butée. Retirez le moule.
3. Remplissez la cavité de farce jusqu'à la moitié.
4. Recouvrez la farce d'une mince couche de viande hachée.
5. Appuyez le couvercle (2) sur la viande et tournez.
6. Retirez le couvercle (2). Ouvrez la cuillère ronde avec précaution. Retirez la boulette et continuez la préparation en suivant la recette.

Nettoyage

Pour nettoyer le Filled Meatball Maker Small, n'utilisez pas de produit abrasif ni de laine d'acier. Toutes les pièces du Filled Meatball Maker Small passent au lave-vaisselle. Si vous souhaitez nettoyer l'appareil à la main, utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Instrucciones

1. Llenar la cuchara con forma de bola con la masa base.
Consejo: Utilizar la cuchara con forma de bola directamente para crearlas.
2. Girar el molde con hueco (1) en la masa hasta que haga tope. Retirar el molde con hueco.
3. Llenar la mitad del hueco con el relleno.
4. Cubrir el relleno con un poco de masa base.
5. Presionar la tapa (2) y girar.
6. Retirar la tapa (2). Abrir la cuchara con forma de bola. Extraer la bola y cocinarla según la receta.

Limpieza

Para limpiar el Filled Meatball Maker Small no utilice productos abrasivos ni estropajos de acero. Todas las piezas del Filled Meatball Maker Small son aptas para lavavajillas. Si desea lavar el producto a mano, hágalo con agua tibia y un lavavajillas suave.

Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Riempire il cucchiaino per palline con il composto.
Suggerimento: Usare il cucchiaino per palline come porzionatore.
2. Premere e ruotare lo stampo (1) nel composto fino alla chiusura. Rimuovere lo stampo.
3. Riempire l'incavo con il ripieno fino alla metà.
4. Coprire il ripieno con una piccola quantità di composto.
5. Chiudere con il coperchio (2) e ruotare.
6. Rimuovere il coperchio (2). Aprire delicatamente il cucchiaino per palline. Estrarre la polpetta e proseguire la preparazione come da ricetta.

Pulizia

Per pulire il Filled Meatball Maker Small non utilizzare detersivi aggressivi o paglietta. Tutte le parti del Filled Meatball Maker Small sono lavabili in lavastoviglie. Se desiderate lavare il prodotto a mano, utilizzate acqua calda e un detersivo delicato.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Vul de ballepel met de basismassa.
Tip: Gebruik de ballepel rechtstreeks als scheplepel.
2. Draai de kuiltjesvormer (1) in de massa tot hij niet meer verder kan. Verwijder de kuiltjesvormer.
3. Vul het kuiltje voor de helft met vulling.
4. Bedek de vulling met een beetje basismassa.
5. Open de deksel (2) en draai.
6. Verwijder de deksel (2). Open de ballepel voorzichtig. Verwijder het balletje en verwerk het volgens het recept.

Schoonmaken

Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol om de Filled Meatball Maker Small te reinigen. Alle onderdelen van de Filled Meatball Maker Small zijn vaatwasmachinebestendig. Als u het product met de hand wilt wassen, doe dit dan met warm water en een mild afwasmiddel.

Ideas for simple fillings

Dairy products

cheese (e.g. semi-hard cheese, soft cheese), fresh cheese (e.g. mozzarella balls, cream cheese, cream cheese with herbs)

Vegetables

pickled vegetables (e.g. mushrooms, bell peppers, capers, zucchini), drained

Fruit

dried fruit (e.g. dates, prunes, apricots)

Other

chutney, pesto, hummus, tapenade

Ideen für einfache Füllungen

Milchprodukte

Käse (z.B. Halbhartkäse, Weichkäse), Frischkäse (z.B. Mozzarella-Kugeln, Streichkäse, Kräuterfrischkäse)

Gemüse

Eingelegtes Gemüse (z.B. Pilze, Peperoni, Kapern, Zucchini), abgetropft

Früchte

Dörrfrüchte (z.B. Datteln, Pflaumen, Aprikosen)

Diverses

Chutney, Pesto, Humus, Tapenade

Idées de farces faciles

Produits laitiers

fromage (p. ex. fromage à pâte mi-dure, fromage à pâte molle), fromage frais (p. ex. boules de mozzarella, fromage à tartiner, fromage frais aux fines herbes)

Légumes

légumes marinés (p. ex. champignons, poivrons, câpres, courgettes), égouttés.

Fruits

fruits déshydratés (p. ex. dattes, prunes, abricots)

Autres

chutney, pesto, houmous, tapenade

Ideas para rellenos sencillos

Productos lácteos

queso (p. ej., queso semiduro, queso blando), queso fresco (p. ej., mozzarella, queso para untar, queso fresco a las finas hierbas)

Hortalizas

hortalizas marinadas (p. ej., setas, guindillas, alcaparras, calabacines), escurridas

Frutas

frutos secos (p. ej., dátiles, ciruelas, albaricoques)

Otros

salsas y pastas tipo chutney, pesto, hummus y tapenade

Idee per ripieni semplici

Latticini

formaggio (ad es. formaggio a pasta semi-dura, formaggio a pasta molle), formaggio fresco (ad es. bocconcini di mozzarella, formaggio spalmabile, formaggio fresco alle erbe)

Verdure

verdure in salamoia (ad es. funghi, peperoni, capperi, zucchini), scolate

Frutta

frutta secca (ad es. datteri, prugne, albicocche)

Altro

chutney, pesto, humus, tapenade

Ideeën voor eenvoudige vullingen

Zuivelproducten

kaas (zoals halfharde kaas, zachte kaas), roomkaas (bijv. bollen mozzarella, smeerkaas, kruidenroomkaas)

Groente

ingelegde groenten (zoals champignons, paprika's, kappertjes, courgettes), uitgelekt

Fruit

gedroogd fruit (zoals dadels, pruimen, abrikozen)

Diversen

chutney, pesto, humus, tapenade



Find more
recipes online!
bettybossi.org

Meatballs with peas

Preparation: 30 min. | Makes approx. 24 meatballs

1	Onion
2	Garlic cloves
50 g	Breadcrumbs
800 g	Ground pork
1	Egg
1 Tsp.	Salt
	Pepper, to taste

½	Sprig of parsley
100 g	Peas, thawed

	Oil, for frying
200 ml	Half-and-half cream sauce (cooking cream)
2 Tbsp.	Coarse mustard
	Salt and pepper, to taste

1. Peel the onion and garlic and finely chop up with the breadcrumbs. Mix the ground meat, egg, onion, garlic and bread in a bowl and season. Knead the mixture well until it becomes a compact mass.
 2. Finely cut the parsley, roughly chop the peas and mix. Shape the mixture and peas into balls using the Filled Meatball Maker Small (see instructions p. 7).
 3. Heat a little oil in a non-stick frying pan. Fry the meatballs from all sides for approx. 8 min. Transfer the meatballs to a plate and set aside. Mix the cooking cream with the mustard, pour into the frying pan, bring to the boil and season to taste. Add the meatballs and reheat them with the sauce for a few minutes.
-

Per piece: 95 kcal, F 6 g, Ch 3 g, P 7 g

Hackbällchen mit Erbsen

Vor- und Zubereitung: 30 Min. | Ergibt ca. 24 kleine Bällchen

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
50 g	Brot vom Vortag
800 g	Hackfleisch (Schwein)
1	Ei
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer

½	Bund Petersilie
100 g	Erbsen , aufgetaut

	Öl zum Braten
200 ml	Kochsahne (Saucen Halbrahm)
2 EL	grobkörniger Senf
	Salz und Pfeffer , nach Bedarf

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, mit dem Brot fein hacken. Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Knoblauch und Brot in einer Schüssel mischen, würzen. Masse gut kneten, bis sie sich zu einer kompakten Masse verbindet.
 2. Petersilie fein schneiden, Erbsen grob hacken mit der Petersilie mischen. Masse und Erbsen mit dem Filled Meatball Maker Small zu Kugeln formen (siehe Gebrauchsanleitung S. 7).
 3. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kugeln portionenweise rundum ca. 8 Min. braten. Herausnehmen. Kochsahne mit dem Senf verrühren, in dieselbe Pfanne gießen, aufkochen, würzen. Kugeln begeben, nur noch heiß werden lassen.
-

Stück: 95kcal, F 6g, Kh 3g, E 7g

Boulettes de viande aux petits pois

Préparation : 30 min | Pour env. 24 petites boulettes

1	oignon
2	gousses d'ail
50 g	de pain de la veille
800 g	de viande hachée (porc)
1	œuf
1 c.c.	de sel
un peu	de poivre

½	bouquet de persil
100 g	de petits pois, dégelés

	huile pour cuire
200 ml	de crème à sauce demi-écrémée (crème de cuisson)
2 c.s.	de moutarde à l'ancienne
	sel et poivre, au besoin

1. Épluchez l'oignon et l'ail, hachez-les finement avec le pain. Mélangez la viande hachée, l'œuf, l'oignon, l'ail et le pain dans un bol, assaisonner. Pétrissez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne une masse compacte.
 2. Hachez finement le persil, hachez grossièrement les pois et mélangez-les avec le persil. Formez des boulettes avec la masse et les petits pois en utilisant le Filled Meatball Maker Small (voir mode d'emploi p. 8).
 3. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Faites cuire les boulettes uniformément par portions pendant env. 8 min. Sortez la poêle du four. Mélangez la crème de cuisson avec la moutarde, versez le mélange dans la même poêle, portez à ébullition, assaisonnez. Ajouter les boulettes, laissez simplement chauffer.
-

Pièce : 96 kcal, lip 6 g, glu 3 g, pro 7 g

Albóndigas de carne picada con guisantes

Preparación : 30 min. | Resultan aprox. 24 albóndigas pequeñas

1	cebolla
2	dientes de ajo
50 g	de pan del día anterior
800 g	de carne picada (cerdo)
1	huevo
1	cucharadita de sal
un poco	de pimienta

½	manejo de perejil
100 g	de guisantes, descongelados

	aceite para asar
200 ml	de nata líquida para salsas (nata para cocinar)
2	cucharadas de mostaza de grano grueso
	sal y pimienta, a su gusto

1. Pelar la cebolla y el ajo, picar muy fino con el pan. Mezclar la carne picada, el huevo, la cebolla y el pan en un plato hondo, condimentar. Amasar bien la masa hasta que se haga una masa compacta.
 2. Cortar muy fino el perejil, picar los guisantes en trozos no pequeños y mezclar con el perejil. Dar forma de bolitas a la masa y a los guisantes con Filled Meatball Maker Small (ver pág. 8).
 3. Dejar que un poco de aceite se caliente en una sartén para asar con recubrimiento. Asar las bolitas en porciones por todos lados durante aprox. 8 min. Sacar del horno. Mezclar la nata para cocinar con la mostaza, verter en la misma sartén, poner a cocer, condimentar. Añadir las bolitas, dejar solo que se pongan calientes.
-

Porción: 95 kcal, líp 6 g, glú 3 g, pro 7 g

Polpette di carne con piselli

Preparazione: 30 min. | Per circa 24 polpette piccole

1	cipolla
2	spicchi d'aglio
50 g	pane del giorno prima
800 g	di carne macinata (maiale)
1	uovo
1	cucchiaino di sale
un pizzico	di pepe

½	mazzetto di prezzemolo
100 g	di piselli, scongelati

200 ml	olio per rosolare
2	di panna da cucina
	cucchiiai di senape in grani grossi
	sale e pepe a piacere

1. Pelare la cipolla e l'aglio e tritarli finemente insieme al pane. Mescolare in una scodella il macinato, l'uovo, la cipolla, l'aglio e il pane, condire con sale e pepe. Impastare bene il composto fino a farlo diventare una massa compatta.
 2. Tagliare finemente il prezzemolo, tritare i piselli grossolanamente e unirli al prezzemolo. Mediante il Filled Meatball Maker Small formare delle polpette con il composto e i piselli (vedere p. 9).
 3. Scaldare un po' d'olio in una padella antiaderente fino a farlo diventare bollente. Cuocere le polpette per circa 8 minuti. Togliere dalla padella. Meschiare la panna da cucina e la senape, versarle nella stessa padella, portare ad ebollizione, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere le polpette e riscaldarle.
-

Pezzo: 95 kcal, lip 6 g, glu 3 g, pro 7 g

Gehaktballetjes met erwten

Vorbereiding: 30 min. | Voor ong. 24 kleine of 8 grotere balletjes

1	ui
2	teentjes knoflook
50 g	brood van de dag ervoor
800 g	gehakt (varken)
1	ei
1 tl	zout
snufje	peper

½	bosje peterselie
100 g	erwten, ontdooid

	olie om te bakken
200 ml	halfvolle room voor saus (kookroom)
2 el	graanmosterd
	zout en peper , naar believen

1. Pel de ui en de knoflook en hak alles fijn, samen met het brood. Meng het gehakt, het ei, de ui, de look en het brood in een kom en kruid af. Kneed de mengeling tot ze een stevige massa vormt.
 2. Snijd de peterselie fijn, hak de erwten grof en meng met de peterselie. Vorm met behulp van de Filled Meatball Maker Small balletjes van de massa, samen met de erwten (p. 9).
 3. Verwarm een beetje olie in een braadpan met antiaanbaklaag. Bak de balletjes in porties gedurende ong. 8 minuten rondomrond. Haal de schaal uit de oven. Meng de kookroom en de mosterd, giet die in de pan, laat opkoken en kruid bij. Voeg nu ook de balletjes toe, en laat nog even doorwarmen.
-

Stucks: 95 kcal, v 6 g, kh 3 g, e 7 g

Betty Bossi



Scan for
more recipes!
bettybossi.org



**BPA 2 years
free guarantee**

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org

Made in China
Designed in Switzerland

Find out more about our products & discover delicious recipes:
www.bettybossi.org