



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Gegrillte Auberginen mit Kräutern

Perfekter Gargrad aus der neuen Outdoorküche — dank Vakuum und präziser Hitze.

25 min

Vorbereitung

ca. 45 min

Garzeit

95°

Steamer

4

Personen

● Vacuisine — Vakuumiert im Steamer gegart. Kein Austrocknen, maximaler Geschmack.

ZUTATEN

Auberginen	2 Stk
Olivenöl	3 EL
Zitronensaft	1 EL
Knoblauch, fein gehackt	2 Zehen
Basilikum	3 Zweige
Thymian	1 EL
Petersilie	1 TL
Salz	1 TL
Pfeffer	1/2 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Auberginen längs in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mischen.
- 3 Auberginenscheiben in Vakuumbbeutel legen, Marinade dazugeben und vakuumieren.
- 4 Steamen.
- 5 Beutel öffnen, Auberginen abtupfen.
- 6 Auf dem heissen Grill beidseitig grillieren bis schöne Röstaromen entstehen.
- 7 Mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

VACUISINE – TIPP

Alle Komponenten lassen sich ideal vorbereiten und direkt in den Beuteln transportieren. Auf dem Grill nur noch kurz anrösten, perfekt für entspannte Grillabende.



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Blumenkohl-Steaks mit Gewürzmarinade

Perfekter Gargrad aus der neuen Outdoorküche — dank Vakuum und Steamer aromatisch und bissfest.

30 min

Vorbereitung

40 min

Garzeit

90°

Steamer

4

Personen

● Vacuisine — Vakuumiert im Steamer gegart. Kein Austrocknen, maximaler Geschmack.

ZUTATEN

Blumenkohl, gross	1 Stk.
Olivenöl	3 EL
Paprikapulver, geräuchert	1 TL
Kreuzkümmel	1 TL
Knoblauchpulver	1 TL
Salz	1 TL
Pfeffer	1/2 TL
Chilliflakes (optional)	1/2 TL
Zitronensaft	1/2 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Blumenkohl in ca. 2–3 cm dicke Steaks schneiden. (4–6 Stück).
- 2 Marinade aus Olivenöl, Gewürzen und Zitronensaft anrühren.
- 3 Steaks marinieren und vakuumieren.
- 4 Steamen.
- 5 Beutel öffnen, Blumenkohl-Steaks abtupfen.
- 6 Auf dem heissen Grill beidseitig 3–4 Minuten grillieren bis schöne Röstaromen entstehen.

VACUISINE – TIPP

Alle Komponenten lassen sich ideal vorbereiten und direkt in den Beuteln transportieren. Auf dem Grill nur noch kurz anrösten, perfekt für entspannte Grillabende.



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Gefüllte Peperoni vom Grill

Perfekter Gargrad aus der neuen Outdoorküche — dank Vakuum und Steamer aromatisch und bissfest.

45 min

Vorbereitung

20–30 min

Garzeit

90°

Steamer

4

Personen

● Vacuisine — Vakuumiert im Steamer gegart. Kein Austrocknen, maximaler Geschmack.

ZUTATEN

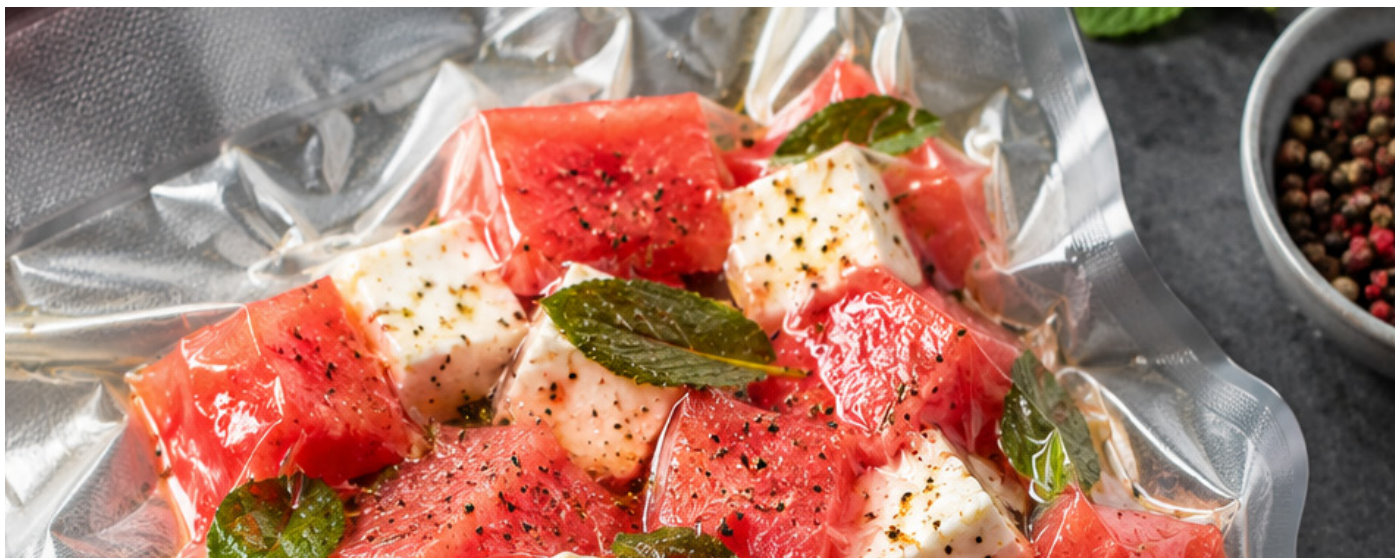
Peperoni (rot, gelb, orange)	4 Stk.
Couscous/Reis (vorgegart)	200 gr
Zucchini, gewürfelt	1 Stk.
Feta, gewürfelt	100 gr
Olivenöl	2 EL
Oregano	2 TL
Salz	1 TL
Pfeffer	1/2 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Peperoni halbieren und entkernen.
- 2 Couscous/Reis mit Zucchini, Feta, Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer mischen.
- 3 Peperonihälften füllen und in Vakuumbeutel legen.
- 4 Leicht vakuumieren (nur Marinade und etwas Öl dazugeben).
- 5 Steamen.
- 6 Beutel öffnen.
- 7 Auf dem Grill nochmals 2–3 Minuten rösten, bis die Haut leichte Blasen wirft.

VACUISINE – TIPP

Alle Komponenten lassen sich ideal vorbereiten und direkt in den Beuteln transportieren. Auf dem Grill nur noch kurz anrösten, perfekt für entspannte Grillabende.



Newsletter Ausgabe – Juni 2026

Wassermelone mit Feta als sommerliche Beilage

Dank Vakuum intensiver und aromatischer Geschmack.

30 min

Vorbereitung

30 min

marinieren

4

Personen

● Vacuisine — Vakuumierte und gekühlte Marinade, maximaler Geschmack.

ZUTATEN

Wassermelone, gewürfelt	400 gr
Feta, gewürfelt	150 gr
Olivenöl	1 EL
Limettensaft	1/2 Stk.
Minze, frisch	nach Belieben
Pfeffer schwarz, grob	1/2 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Wassermelone und Fetawürfel in Vakuumbbeutel geben.
- 2 Olivenöl, Limettensaft, Pfeffer und Minzblätter dazugeben.
- 3 Leicht vakuumieren und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
- 4 Vor dem Servieren kurz durchmischen.

VACUISINE – TIPP

Alle Komponenten lassen sich ideal vorbereiten und direkt in den Beuteln transportieren. Auf dem Grill nur noch kurz anrösten, perfekt für entspannte Grillabende.