

04.12.2025 - 11:16 Uhr

## Für atemberaubende Grillmenüs: Easy BBQ Vac ist der Gamechanger für perfekte Grillmomente



Zürich (ots) -

Ein Grillabend ist normalerweise von einem klaren Rhythmus bestimmt: vorbereiten, würzen, warten, grillen. Doch mit einem Vakuumierset verschiebt sich dieser Ablauf - und zwar zugunsten von Geschmack, Struktur und Effizienz. Statt langer Marinierzeiten oder unpräzisen Garen entsteht plötzlich eine neue Art, ein Grillmenü vorzubereiten. Die Technik macht aus einem klassischen BBQ einen deutlich durchdachteren Prozess. Das ideale Einsatzgebiet für das EASY BBQ VAC von Outdoorchef, das mit durchdachten Details und Vielseitigkeit überzeugt.

### Der Auftakt: Aromafeuerwerk in der Tüte

Die Vorbereitung beginnt in der Küche, lange bevor der Grill seine erste Hitze entwickelt. Für den Einstieg wird ein Flanksteak mit einer Marinade aus Koriander, Limette und Chili in einen Beutel gelegt. Durch das Vakuum schmiegt sich die Flüssigkeit eng um jede Faser, die Marinade zieht schneller und tiefer ein. Wo sonst mehrere Stunden nötig wären, reichen nun wenige Minuten, bis sich erste geschmackliche Veränderungen bemerkbar machen. Parallel dazu wandern Pfirsichspalten, angereichert mit Honig und Vanille, in einen eigenen Beutel. Auch hier sorgt die Luftentfernung dafür, dass sich die Aromen unmittelbar verbinden - der Auftakt für ein Grilldessert, das später nur noch kurz angeröstet wird.

### Präzision im Wasserbad: Sous-Vide trifft Grillfeuer

Im nächsten Schritt übernimmt das EASY BBQ VAC die nächste wichtige Aufgabe: die Vorbereitung fürs Sous-Vide-Garen. Das Steak wird luftdicht verschlossen und bei exakt 54 Grad ins Wasserbad gelegt. Selbst Personen mit wenig Erfahrung in der Fleischzubereitung erreichen damit einen gleichmäßigen Gargrad, der später nur noch durch eine kurze Grillphase veredelt wird. Lachsfilets erfahren dasselbe Prinzip. Mit etwas Dill und Zitronenzeste im Beutel bleiben sie während des Garens saftig und aromatisch ohne die Gefahr, am Grill auseinanderzufallen.

### Vorbereitung wie beim Profi: Meal-Prep für den großen Moment

Während das Fleisch im Wasserbad gart, geht es mit Beilagen, Rubs und Details weiter. Selbstgemischte Rubs werden trocken vakuumiert, damit ihre ätherischen Öle nicht verfliegen. Kräuterbutter, die auf dem warmen Fleisch später schmelzen soll, lässt sich portionsgenau vorbereiten und bleibt im Beutel aromageschützt. Ebenso

kann Gemüse wie Paprika, Zucchini und Mais in einer Mischung aus Öl, Salz und Kräutern luftfrei verpackt werden. Dadurch marinieren die Stücke gleichmäßig und lassen sich sauber und direkt auf den Grill geben.

### **Eine Frage der Reife: Dry-Aging light zuhause**

Ein zusätzlicher Schritt, der mit dem EASY BBQ VAC möglich wird, ist ein kurzer Reifeprozess für bestimmte Fleischstücke. Ein leicht gesalzenes Rumpsteak wird vakuumiert und für einige Tage im Kühlschrank gelagert. Dabei verändert sich die Struktur spürbar. Das Fleisch wird zarter, die Aromen verdichten sich. Es ist kein klassisches Dry-Aging, aber eine alltagstaugliche Methode, um geschmacklich mehr Tiefe zu erzielen, ohne spezielle Reifeschränke zu benötigen.

### **Showtime am Grill: harmonisches Zusammenspiel von Vorbereitung und Feuer**

Wenn der Grill schließlich heiß ist, zeigt sich, wie gut sich die vorbereiteten Komponenten ergänzen. Das sous-vide-gegarte Steak benötigt nur wenige Sekunden pro Seite, um eine dunkle, aromatische Kruste zu entwickeln, während im Inneren die zuvor exakt eingestellte Temperatur erhalten bleibt. Der Lachs nimmt auf dem Rost etwas Rauch an, ohne auszutrocknen. Das Gemüse karamellisiert durch das Öl-Kräuterbad schneller und gleichmäßiger. Zum Abschluss kommen die vakuumierten Pfirsiche auf den Grill. Sie bräunen leicht und geben durch die zuvor intensivierte Aromamischung ein harmonisches Dessert ab.

### **EASY BBQ VAC - praktisch, vielseitig und durchdacht**

Das Set enthält alles, was es braucht: Vier Glasbehälter, 18 ZIP-Beutel und drei Weinflaschenverschlüsse machen es universell einsetzbar. Die leistungsstarke Pumpe mit 12 Litern pro Minute und einer Akkulaufzeit von bis zu 85 Minuten garantiert professionelle Ergebnisse, ist kabellos und kommt mit praktischer Ladestation (USB-A und USB-C) inklusive. Die wiederverwendbaren EASY BBQ VAC Vakuumbeutel sind das perfekte Zubehör für alle, die Wert auf Langlebigkeit und Flexibilität legen. Die hochwertigen Vakuumbehälter aus Glas mit BPA-freien Kunststoffdeckeln ergänzen das System. Ob Aufbewahren, Transportieren oder direkt Servieren: Die Behälter sind mikrowelleneeignet, hitzebeständig bis 350 °C, gefriergeeignet bis -18 °C und lassen sich bequem in der Spülmaschine reinigen.

### **Preis EASY BBQ VAC ab 199 EUR (UVP)**

Mehr Infos zur Marke: [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

### **ÜBER OUTDOORCHEF**

### **MIT SCHWEIZER TECHNOLOGIE ZUM PERFEKTEN GRILLERLEBNIS - FÜR DIE GANZE FAMILIE, EGAL OB SUPER-PROFI ODER GRILLBEGINNER!**

Seit mehr als 30 Jahren ist Outdoorchef ein Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das Unternehmen hat sich mit seinem ausgeklügelten, patentierten Gaskugelgrillsystem, das einen Fettbrand verhindert und sowohl direktes als auch indirektes Grillen ermöglicht, einen Namen gemacht. Das Ergebnis? Ein fantastisch gleichmäßiges und zuverlässiges Grillergebnis, das seinesgleichen sucht und das nicht nur für erfahrene Grillmeister, sondern auch für Einsteiger in die Welt des Grillens. Doch damit nicht genug! Auch in puncto Sauberkeit überzeugt das innovative System auf ganzer Linie. Kaum ein Grill auf dem Markt ist einfacher zu reinigen. Dank der Schweizer Technologie von Outdoorchef können Grill-Fans sich ganz auf das Grillvergnügen konzentrieren, ohne sich Gedanken über lästige Reinigungsarbeiten machen zu müssen. Outdoorchef bietet mit seinen Produkten die perfekte Kombination aus Innovation, Qualität und Benutzerfreundlichkeit und beschert unvergessliche Grillmomente - ganz nach dem Motto: für die ganze Familie, von Grill-Beginnern bis zu Super-Profis!

Pressekontakt:

DEUTSCHLAND

MIT-SCHMIDT Kommunikation GmbH  
Fasanenweg 3  
21227 Bendestorf  
Frau Naciye Schmidt  
+49 (0) 40 - 41 40 639-0  
[schmidt@mit-schmidt.de](mailto:schmidt@mit-schmidt.de)

SCHWEIZ

Communications Circle  
Liliane Elspass

Mühlestrasse 5  
8400 Winterthur / Schweiz  
+41 (0)79 235 58 90  
liliane.elspass@com-circle.ch

#### Medieninhalte



*Mit dem EASY BBQ VAC imSet wird das Vakuumieren von Lebensmitteln so einfach wie nie zuvor / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/174066](http://www.presseportal.de/nr/174066) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100101486/100937065> abgerufen werden.