

# Fleisch einfrieren

Beitrag von „12er\_scout“ vom 31. Juli 2020, 21:17

## Zitat von Ben

Wozu vakuumiert? Um Platz zu sparen?

Ja, genau. Seit ich den Vakuumierer habe wird das gesamte Fleisch vakuumiert, um im Tiefkühler mehr Platz zu haben. Ausnahmen sind Faschiertes (Hackfleisch für die Leser aus D 😊) oder Gulaschfleisch. Da sind die Fleischtassen nämlich eh gut gefüllt und lassen sich gut stapeln. Das Putenfleisch kaufen wir aber immer als größeres Stück und schneiden dann Streifen, teilweise Schnitzel und Geschnetzeltes heraus und vakuumieren dann Portionsweise ein.