Fleisch einfrieren

Beitrag von „derLuki“ vom 1. August 2020, 13:29

> Zitat von Redneck
>
> Laut meiner Gemahlin heißt es: Je mehr Luft in der Verpackung, desto mehr Gefrierbrand □□□□♂ darum wird bei mir alles vakuumiert was in die Gfrier kommt.

Kann ich so bestätigen. Vakuumiertes Fleisch hält länger, kein Gefrierbrand und geschmacklich auch besser. Nebeneffekt: Mehr Platz