

Fleisch einfrieren

Beitrag von „Ben“ vom 1. August 2020, 13:35

Ich kaufe das Faschierte immer frisch bei der Feinkost. Zum Beispiel 3kg, die ich dann zu Hause in 6 1-Liter Gefrierbeutel zu je 500g abpacke und einfriere.

Da drücke ich die Luft händisch raus und habe so flache Beutel, die wenig Platz wegnehmen gut stapelbar sind. Ich hatte noch nie Probleme mit Gefrierbrand.