

Fleisch einfrieren

Beitrag von „derLuki“ vom 1. August 2020, 14:02

[Zitat von Ben](#)

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.

Wenn du es sauber rausdrückst ist das schon gut, vakuumieren ist aber noch besser. Bei Faschiertem glaube ich aber, ist es schwierig Gefrierbrand zu erkennen.

Was auch gut funktioniert, den Gefrierbeutel in Wasser eintauchen (so das kein Wasser in den Beutel kommt), das Wasser drückt auch einiges an Luft raus.