

# Fleisch einfrieren

Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 11:28

### [Zitat von Ben](#)

Weißt du wie viel länger?

Soweit ich weiß haben verschiedene Fleischsorten ja eine unterschiedliche Haltbarkeit im TK.

In meinem Fall unwesentlich, da ich sie so gut rotiert bekomme, dass ich nie an die Nähe des MHD im TK komme. Selbst mit herkömmlichen Gefrierbeuteln.

Achtet ihr auf das MHD des Fleisches im TK?

Alles anzeigen

Schwierig hier eine Zahl aus der persönlichen Praxis zu nennen. Hier aber ein Bericht der Zahlen angibt: [Haltbarkeit vakuumieren](#)

Ich habe Fleisch im TK, das ich nach 2 Jahren noch auftaue und problemlos esse.

### [Richtwerte Lagerdauer TK](#) von der Verbraucherzentrale

Ich habe teilweise das Fleisch wesentlich länger gelagert. Einzig beim Faschierten merke ich manchmal, das es teilweise starken Eigengeschmack hat nach dem einfrieren. Ich habe aber noch nicht ganz herausgefunden woran es liegt, weil es nicht immer ist. Entweder es liegt an der Qualität des Fleisches oder der Mischung, keine Ahnung.

Was mir am vakuumieren gut gefällt ist, man kann quasi Platten machen, die man übereinander lagert, und auch herausnehmen und wieder rein geben kann (wenn man was von weiter unten braucht). Vorher haben wir das in den TK gestopft, dann ist es gefroren und danach war es wie ein 3D-Puzzle, das man die gefrorenen Teile wieder genau so hinein bringen musste.