

Fleisch einfrieren

Beitrag von „Ben“ vom 3. August 2020, 13:37

[Zitat von derLuki](#)

Was mir am vakuumieren gut gefällt ist, man kann quasi Platten machen, die man übereinander lagert

Das kriege ich auch ohne Vakuumierer hin. 😊

Mache ich auch so bei Bolognesesauce und Co. Sind so nicht nur sehr einfach stapelbar, sondern auch viel schneller aufzutauen als "Blöcke".

PS: Thema ausgelagert.