

Fleisch einfrieren

Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 13:51

[Zitat von Ben](#)

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.

Wie verschließt du die Beutel dann?