

Fleisch einfrieren

Beitrag von „derLuki“ vom 3. August 2020, 14:32

[Zitat von Ben](#)

Ich verwende diese Reißverschluss Beutel vom DM:
https://www.meindm.at/haushalt.../207892/2_10049632.action

Einfach einfüllen flach drücken bis kaum mehr Luft drin ist und langsam den Reißverschluss schließen.

Mit denen wirds natürlich dann auch flach, weil mit diesen Standard-Clips hat man wieder so ne dicke Stelle beim Beutel. Und diese Reißverschlüsse gehen nicht auf? Ich war denen immer ein wenig skeptisch eingestellt, das die aufgehen.

[Zitat von 12er_scout](#)

Bolognesesauce oder dergleichen frieren wir auch in Zipp-Beutel ein, so wie du: Luft rausdrücken, verschließen, flach drücken.

Bei Saucen ist es besser, diese in solche Beutel zu füllen, da durch das Vakuumieren auch Sauce angesaugt bzw. rausgedrückt wird. Das macht dann eine Sauerei im Vakuumierer und eine undichte Schweißnaht.

Zumindest habe ich diese Erfahrung gemacht.

Ich kann das bei mir ein wenig einstellen, vor allem die Schweißnaht kann ich einstellen sodass die auch bei feuchter Stelle verschweißt. Aber man muss schon mehr aufpassen als bei anderen Lebensmitteln.