Boston Butt – er den ægte vare til Pulled Pork

Boston Butt er den originale vare der skal til når man vil lave Pulet Pork. Men fordi det er svært t få finger i denne udskæring herhjemme i danmark har man altid kun brugt Nakkefilet. Livet er simpelthen for kort til kedelig pumpet Nakkefilet. Fordi en ægte Boston Butt er et stykke af nakken og et stykke fra boven inkl. bovblad. Da jeg så at man kan få den ægte vare herhjemme endda af Danske Duroc Grise og så Krogemodet oveni. Var jeg solgt, det her skulle prøves igen! For det er faktisk længe siden og for det ikke skal være løgn har jeg kun engang før haft en Boston Butt i hænderne til at lave Pulled Pork af.

Boston Butt – the real shit når det gælder Pulled Pork

Boston butt er virkelig den eneste rigtige udskæring til at lave ægte Pulled Pork af. Den består af et stykke fra nakke og et stykke fra boven inkl. bovblad. Hvis du mener du får kanon resultater med et stykke nakkefilet, så vent til du har smagt denne udskæring her.

Det er ikke kun fordi man er færdig med at snolder rundt med 2,5 til 4 kg stykker af nakkefilet. Men også fordi det her er Grande. En Boston Butt starter ved 7,5 kg og op efter. Så ja det er et rigtigt stykke kød til os Mandfolk der elsker at nørde ved grillen. Den jeg har lavet i denne opskrift var på 8,3 kg. Man kan seriøst smage forskellen. Blandet andet er der en helt anden kød struktur. Den har en meget højer fedtindholdt end en nakkefilet og dermed er den også meget mere saftig. Hvis man har nok saft i kødet er du sikker på, at den ikke bliver tør eller mister smagen undervejs. Dertil kommer at de her danske Boston Butt fra Ladegaard er skåret af Duroc Grise, og efterfølgende krogmodnet i 14 dage. Som er din garanti for lækkert, saftigt og ikke mindst utroligt velsmagende dansk svinekød.

Ladegaard Duroc Boston Butt

Hvad skal der til for at tilberede en Boston Butt

Først og fremmest en grill der kan holde temperaturen på 105-115 grader over 18-24 timer uden at du skal pille ved låget. Derudover har du brug for et stegetermometer og en ordentlig portion tålmodighed. For det her kommer til at tage tid. En BBQ Rub og Røg Chunks hvis man vælger kul som varmekilde. Boston Butt tilberedes lige som Nakkefilet ved low & slow som betyder ikke andet end ved lav varme over mange timer. Grunden hertil er at man nedbryder fiberstruktur i kødet som gør at man kan trække kødet fra hinanden bare med hænderne hvis man kan holde varmen ud.

Boston Butt – hvor kan den købes?

Den ægte Boston Butt af Danske Frilands Duroc Grise krogmodet i 14 dage, kan købes direkte ved producentens ***Ladegaard Duroc**** i deres Gårdbutik eller hos ***Steak-Out.dk**** som er danmarks første og førende online Butik der sælger blandet andet Boston Butt!

Fremgangsmåde sådan tilbereder du din Boston Butt

1. Du starter med at lyn trimme din Butt, det vil sige på den ene side er der lidt fedt tilbage og den skal trimmes tilbage til en tykkelse på ca. 1 cm.

2. Derfter Dry rubber du den i din yndlings BBQ Rub. Jeg har her brugt ***Magic Dust BBQ Rub opskriften finder du her på bloggen***.

3. Du indstiller din grill til 107 grader, det er den temperatur jeg har valgt på min Kamado Joe. Lige inden du kommer din Boston Butt på grillen kommer du 4-7 Røg chunks ned til kullene fordeler dem godt så du får røg over en længer periode. Jeg har valgt kirsebærvarianten til dette Pulled Pork projekt.

4. Når der begynder at komme røg er din grill klar til at du kommer din Boston Butt over på grillen. Jeg har placeret en drypbakke med 3 liter vand under min Boston Butt for at opfange ned dryppende fedt og for at hæve luftfugtigheden i grillen.

5. Og nu når vi er igang kunne jeg jo ikke lade være, det der med tålmodighed ;). Jeg var nød til se til min Boston Butt da der var gået 16 timer. Og det syn skal i ikke snydes for. grundet til jeg åbnede låget var at jeg skulle tanke vand efter i drypbakken.

6. Din Boston Butt skal have en kernetemperatur på 92-95 grader. Her tages den af grillen. Den skal hvile sig 30 minutter inden du går igang med at trække den. Du får det vidunderligste Pulled Pork.

7. Time to Pull eller nærmer sagt på dansk: Så skal der trækkes gris.

8. Så kal der bygges Pulled Pork Burger! Den klassike Pullet Bork Burger indholder ikke andet end Pulled Pork, BBQ Sauce og ColeSlaw.

- Opskriften på de optimale ***Burger Boller til Pulled Pork*** finder du her.
- ***Opskriften til ColeSlaw*** finder du også her på Bloggen.
- ***Opskrifter på BBQ Saucer*** *finder du her på siden*.

Liste over udstyr jeg har brugt med links til forhandler:

- **Duroc Boston But: *Steak-Out.dk****
- **Kamado Joe Classic II: *Homeshop.dk****
- **Bjørnekløer til Pulled Pork: *Homeshop.dk****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.