

Boston Butt - Hot & Fast

Boston Butt hot & fast. Boston Butt opskrifter har jeg lavet før, derfor må denne her ikke mangle i samlingen. Næmlig hvordan man forvandler en Boston Butt på 5,2kg til Pulled Pork på under 6 timer inkl røgsmag og bark. Svaret er Hot & Fast. Hvordan vil jeg vise jer i denne Boston Butt opskrift.

Boston Butt Hot & Fast

til 10-12 personer.

forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 6 timer.



Boston Butt er en af de mest kendte amerikanske stykker indenfor svinekød. Normalt laves [Pulled Pork](#) af denne udkæring, som kommer fra USA og benyttes i Europa, hovedsagelig i til grillmesterskaber som [KCBS konkurrencer*](#). Men den bliver mere og mere populære herhjemme. For at være ærligt hvem gider jonglere med 3 nakkefiler når man kan lave en Boston Butt? Og smagen af en Boston Butt kan ikke sammenlignes med Nakkefielt, den er meget bedre.

Fra Boston Butt til Pulled Pork på under 6 timer

Lad os komme igang, vi har brug for en grill der kan køre stabil mellem 75 grader og 200 grader. Derfor har jeg valgt min [Traeger Ironwood 885*](#). Og så skal der bruges 1liter Æblejuice, BBQ krydderi* og en [Boston Butt*](#). Som krydderi har jeg brugt min egen [Pig Powder BBQ Rub*](#) som er skræddersyet til Pulled Pork og Ribs.



<https://boemsen.com/pig-powder-bbq-rub-220g/>



Boston Butt Hot & Fast trin for trin

1. Vi starter med vores grill den indstilles til 75 grader og har man en Traeger Ironwood eller Timberline aktiverer man Super Smoke når den har kørt stabil ved den temperatur i 20 minutter.

2. Nu tager vi vores Boston Butt og pakker den op og skyller den lige under kold vand så man kan vaske det snask af fra dennes indpakning. Og slår den ind i et rent viskestykke. Den skal ikke trimmes da vi skal bruge alt fedt til at holde den fugtigt under tilberedning.
3. Du kommer din Boston Butt i en alubakke eller et eller andet fad som er stor nok til at rumme den, og sprøjter den med æblejuice fra en forstøver. Sørg for der kommer rigeligt æblejuice på din Boston Butt.
4. Nu påfører du din BBQ Rub, her sørger du får der kommer krydderi over det hele også i de små revner hvis der skulle være nogen.



5. Så skal din Boston But på grillen med fedtsiden nedad ved 75 grader og masser af røg i 60 minutter. Dog skal du sprøjte den alle 20 minutter med æblejuice i den første time.



6. Så skruer du din grill op på 160 grader og lader din butt blive der i yderlige 60 minutter. og du fortsætter også med at holde den fugtigt ved at sprøjte den hvert 20 minut med æblejuice.



Boston Butt Hot & Fast så bliver det HOT

1. Når den time er gået tager du din boston butt ud af grillen og kommer den i den alubakke, med fedtsiden nedad, eller det ovnfaste fad som du har brugt tidligere. Og indstiller din grill til 200 grader.



2. Du hælder resten af din 1 liters æblejuice i alubakken, placerer dit stegetermometer i din Boston Butt vær ops på du ikke rammer knoglen.
3. Så lukker du din alubakke med et dobbelt lag af staniolpapir. Være ops på at den skal være helt tæt. Og stiller den tilbage i grillen.



4. Her ska den så blive til den har en kernetemperatur på 90 grader. Du må ikke åbne låget under tilberedning. Den skal blive lukket hele vejen til den er op på 90 grader i kernetemperatur.
5. Når den har ramt de 90 grader fjerner du det staniolpapir s og lader den køre til den har en kernetemperatur på 94 grader.



6. Ved 94 grader kernetemperatur tager du din Boston Butt af grillen inkl alubakken. Dit Pulled Pork er faktisk færdig nu.



7. Men jeg vil kraftigst anbefale dig at du stiller den et varmt sted. Det kan være en varmekasse. En køleboks uden køl eller lignende i mindst 1 time helst 2 for at kødet kan samle saften igen.



Og her er så det resultat du møder når du har din Boston Butt er blevet forvandlet til Pullet Pork på den hurtige måde.



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Ironwood 885: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Foliebakker: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Fireboard Pitcontroller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Danish BBQ - Pig Powder BBQ Rub: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- **Boston Butt:** [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Æblejuce
- Forstøver

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