

Boston Butt - hvad er det?

Boston Butt er en af de mest kendte amerikanske stykker indenfor svinekød. Normalt laves [Pulled Pork](#) af denne udskæring, som kommer fra USA og benyttes i Europa, hovedsagelig i til grillmesterskaber som [KCBS konkurrencer](#)*

Jeg løber nok risiko for en kæmpe shitstorm med denne blogindlæg, fordi der vises et halvt gris der er død, og hvordan man laver den rette udskæring af en Boston Butt. Dog har jeg valgt at lave denne post ligevel da efterspørgsel på hvad og hvor Boston Butt stammer fra er ret stor efterhånden.

Hvad betyder Boston Butt?

Butt betyder i dette tilfælde ikke bagdel, men det er svinets skulder med en del af nakken. Som navnet allerede antyder, kommer denne udskæring fra byen Boston. På tidspunktet dateret tilbage til den amerikanske borgerkrig blev de dengang ikke så populære udskæring, som skulderen i Bostons havn i såkaldte butts (tønder) afsendt. Da stykkerne ikke passede ind i tønderne i deres oprindelige størrelse, skulle skulderen skæres mindre. Og det er faktisk derfra navnet Boston Butt stammer. Som mere eller mindre opstod fordi de oprindelige svineskulder ikke kun være i tønderne



[Boston Butt fra Ladegaard Duroc leveret af Steak-Out.dk*](#)

I Danmark laver vi mere eller mindre **[Pulled Pork](#)** af Nakkesteg eller Nakkefilet. Boston Butt kender og elsker kun dem der er aktiv indenfor grill og bbq konkurrence verden. Især på grillmesterskaber, der drives efter **[Kansas City Barbecue Society \(KCBS\)*](#)** regler, er denne Boston Butt udskæring uundværligt. Denne udskæring omfatter den såkaldte "Money Muscle", som anses for at være den vigtigste del af disse mesterskaber, på grund af dennes marmorering, da det antages at man kun kan vinde præmiepenge med denne. Hvis du leder efter Money Muscle i en danske udskæring, finder du den på nakkestegen. Dog i henhold til reglerne i KCBS mesterskaber, skal man bruge en udskæring som omfatter skulderbenet, hvilket selvfølgelig ikke er tilfældet ved en nakke. Derfor bliver Boston Butt udskæring også mere og mere populært i Danmark.

Og mellem os så smager en Boston Butt på 7,5KG meget bedre end en Nakkesteg på 2,5kg. Fordi der er meget mere saft og kraft i denne og smagen har et større areal at udfolde sig i. Prøv det og du bliver med garanti ikke skuffet!



Boston Butt Udskæring

Da en danske slagter ikke kender til denne udskæring, var det i starten ikke nemt at få tinger i en ægte en Boston Butt i Danmark. Men efterhånden findes der slagter der tilbyder denne udskæring! [LadegårdDuroc*](#) er en af dem, der tilbyder denne udskæring. Som forhandles landet over af [Steak-Out.dk*](#) som er Danmarks største online butik der har specialiseret sig i Kød fra hele verden. Men hvis du spørger din slagter rundt om hjørnet, i den lokale supermarked vil du nok opleve at han trækker på skuldrene når du spørger efter Boston Butt. Jeg vil lige ridse dig op hvor dan man rentfaktisk laver en Boston Butt udskæring.

Med denne illustrerede vejledning bør den rigtige udskæring af Boston Butt ikke længere være et problem.

Den efterfølgende vejledning er kun tænkt som illustration så du ved hvor Boston Butt sidder hen og hvor det kommer fra.

1. Hvis du har et halvt svin foran dig, skal hovedet skæres fra så langt frem som muligt. Dette er meget vigtigt, da Money Muscle ikke blive beskadigt beskadiget den skal være en del af denne udskæring. Money Muscle befinder sig øverst i nakken, under sværen.



Hovedet afskæres så langt frem som muligt

2. Derefter adskilles grisen mellem det tredje og fjerde ribben. Hvis du ønsker en lidt mindre udskæring, kan du også skære mellem den anden



og tredje ribbe.



3. Benet bliver adskilt og skåret ca. 2-3 finger bredt fra rygsøjleens højeste



punkt.



4. I den næste arbejdsskridt fjernes ribbenbenet og rygsøjlen, helst uden at skære for meget kød væk.



5. Det næste trin er valgfrit. Afhængigt af om du vil tilberede Boston Butt med svær og fedtpude eller ej. I dette tilfælde blev sværen fjernet og et tyndt lag fedt bliver tilbage på denne Boston Butt.





Den færdig trimmede Boston Butt

Med denne illustrerede vejledning bør den rigtige udkæring af Boston Butt ikke længere være et problem. Mange tak til [JL Butchers Ltd.*](#) som har givet tilladelse til at jeg måtte benytte hans billeder til denne illustration.

OBS. Jeg på det kraftigste fraråde dig at gå selv igang med at tage et halvt svin hjem og begynde på denne udkæring. For man skal virkelig vide hvad man har med at gøre her. Denne vejledning er kun tænkt som illustration så du ved hvor Boston Butt sidder hen og hvor det kommer fra. Og burde ikke efterlignes hvis du ikke har de rette kompetencer og den rette fagviden!

[Men du kan købe den færdige Boston Butt her hos Steak-Out.dk*:](#)



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

<https://boemsen.com/boston-butt-er-den-aegte-vare-til-pulled-pork/>