Boston Butt- Pulled Pork på Pelletgrill

Som jeg skrev i min tidligere opskrift om Boston Butt, og i det blogindlæg Boston Butt hvad er det? Så er en Buston Butt virkelig en verden til forskel når det gælder at tilberede Pulled Pork. Ikke kun fordi du har et monster af et stykke kød. Det er også smagen der er anderledes og efter min opfattelse meget meget bedre. Grunden hertil er at en Boston Butt er et stykke af nakken og et stykke fra boven inkl. bovblad.

Fra Boston Butt til Pulled Pork på Traeger Timberline

Det man starter med er at anskaffe sig en ægte Boston Butt fks. 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! Du børe være ops på at en ægte 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. Dertil skal man bruge en BBQ Rub jeg har brugt ***Memphis BBQ-Rub opskrift***en finder du her på bloggen. Og lidt solsikke olie til gnide kødet ind med.

Ladegaard Duroc Boston Butt leveret fra Steak-out.dk*

Fremgangsmåde sådan forvandler du en Boston Butt til Pulled Pork

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

2. Derefter gnider du din Butt ind med lidt solsikke olie så der er en tynd film over hele kødet og så Dry rubber du din Butt i din yndlings BBQ Rub. Dækker den til med staniol eller husholdningfilm og lader den stå i min 45min på køl, så krydderierne lige kan trække lidt ud i kødet. Jeg har her brugt ***Memphis BBQ Rub opskriften finder du her på bloggen***. Grunden til jeg bruger olie under rubben er at krydderierne har nemmer ved holde fast på kødet og dermed bruger man også meget mindre Rub.

3. Efter dine krydderierne har fået lov at trække ud i kødet, tager du den frem og stiller din rubbet Boston Butt på køkkenbordet så den kan klimatisere sig inden den skal på grillen.

Boston Butt – Fremgangsmåde ved Træpille grillen

1. Lige efter du har taget din Butt ud af køleskabet, starter du din træpillegrill op. Indstiller den til 105 grader. og når den har kørt stabil ved denne temperatur i 15 minutter kommer du din Boston Butt på grillen. Jeg har stillet et GN fad under min butt for at opsamle alt fedt og væske fra kødet.

2. Efter 6 timer i grillen ser du lige til kødet og placer dit Grilltermometer så du kan overvåge kernetemperatur i Boston Butt som bliver til Pulled Pork med tiden. Jeg flyttede min Butt også ned i drypbakken ved sammen lejlighed og dækket den til med Traeger Slagterpapir, for at holde den dejlig fugtigt.

3. Efter 18 timer var jeg i mål og mit Pulled Pork er faktisk færdig. Jeg har et kernetemperatur på 93 grader. En Boston Butt skal have en kernetemperatur på 92-95 grader. Her tages den af grillen. Den skal hvile sig mindst i 30 minutter i en varmekasse inden du går igang med at trække den fra hinanden. Du får det vidunderligste Pulled Pork.

Så skal der trækkes Gris

1. Efter den ønskede hviletid var nået er det på tid til at trække grissen. Videoen er fra opskriften hvor jeg lavede Boston Butt på Kamado Joe.[videopress MAHthi34]
2. Her har vi så det færdige resultat, du kan se på billede er den meget saftig og har en flot røgring.

Fra Boston But til Pulled Pork inkl. bovblad.

Og sådan kan en færdig Pulled Pork Burger med hjemmebagt Bolle og Coleslaw se ud, når Pulled Pork er lavet af en Boston Butt!

Boston Butt Pulled Pork Burger med hjemmelavet bolle og coleslaw

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Med Links Til Forhandler:

- **Duroc Boston Butt: *Steak-Out.dk**
- **Taeger Timberline: *Backyardliving.dk**
- **Kirsebærs Træpiller: *Backyardliving.dk**
- **Butcherpaper "Slagterpapir": *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*.

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.… Læs Mere…

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.... Læs Mere...

Coleslaw – klassisk amerikansk coleslaw

Coleslaw er primært rå hvidkål der er hakket, som er oftes tilsat revet gulerod. Der findes virkelig mange forskellige variationer af coleslaw for eksempel med ananas, æble eller rødkål. Men den klassiske amerikansk version består kun af.... Læs Mere...

Burger Boller, den klassiske udgave

Burger Boller er en videnskab for sig selv, og jeg har bøvlet med dem længe inden, jeg kom frem til det her resultat, som jeg synes er værd at vise. Den her bolle er den ultimative burger bolle, som nok kommer til at stå øverst på min liste i fremtiden, når der skal spises burger..... Læs Mere...