

# Pulled Chicken

## Für 4 Personen

2 Gläser Hühnerfond	2 EL brauner Zucker	1 TL Kreuzkümmel
1 TL süßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{4}$ TL Salz	6 EL Weißweinessig
4 Hähnchenschenkel		

Hähnchenfond, braunen Zucker, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Chilipulver, Zimt, Salz und 5 EL Weißweinessig zusammen mit 320 ml Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Hähnchenschenkel in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel für circa 40 Minuten köcheln lassen. Das Hähnchen während der Kochzeit einmal wenden.

Die Hähnchenschenkel aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Flüssigkeit im Topf zur Hälfte einreduzieren, anschließend vom Herd nehmen. Das Hähnchenfleisch sollte so zart sein, dass es sich ganz leicht vom Knochen lösen lässt. Am besten mit zwei Gabeln auseinander zupfen. Die kleinen Hähnchenstücke zurück in den Topf geben und mit der Sauce vermengen.

Gegebenfalls mit Salz, Pfeffer sowie mit anderen Gewürzen abschmecken und nach Belieben servieren.

Das Pulled Chicken kann entweder mit einem Coleslaw kombiniert oder als Burger, Quesadilla sowie Sandwich gegessen werden.

NN am 14. März 2021