

# Kalbsschnitzel Soraya

## Zutaten (4 Personen)

4 Kalbsschnitzel à 150 g  
300 g Champignons  
1 EL Butter  
1 mittelgrosse Zwiebel  
2 EL Cognac zum Ablöschen  
100 g Cantadou Aioli  
1 EL Peterli, fein geschnitten  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Wenden  
Sonnenblumenöl zum anbraten  
4 Zahnstocher  
Haushaltpapier



## Zubereitung

Zwiebeln hacken, in Bratpfanne in Butter dünsten.  
Champignons in Scheiben schneiden und in Bratpfanne beigeben und mitdünsten.

Mit Cognac ablöschen, Flüssigkeit vollständig einkochen lassen

### **Masse auskühlen lassen**

Ofen auf 180° C vorheizen

Cantadou und Kräuter unter Champignonmasse rühren.

Kalbsschnitzel abspülen, auf Haushaltpapier trocken tupfen.

Mit scharfem Messer aufschneiden, sodass es „Tasche“ zum Füllen gibt.

Cantadou-Champignonmasse einfüllen und mit Zahnstocher Tasche schliessen.

Würzen, im Mehl wenden.

Schnitzel in Pfanne mit Öl beidseitig kurz anbraten.

Danach für ca. 15 Minuten in Ofen braten.

Dazu passt: Nudeln, Reis