

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