

Verfahrens- und Arbeitsanweisung

Schwammerl-Gulasch mit Semmelknödel und Schweinefilet

Dokumenten-Nr.	VA/AA-KÜ-014
Prozess	Küche / Speisenherstellung – warme Küche
Ersteller	Gerd Schmid
Version	1.0
Datum	30.8.2026
Gültig für	Praxisküche / Kantine / gastronomischer Betrieb
Ersetzt	—

1 Verfahrensanweisung

1.1 Zweck

Diese Verfahrensanweisung beschreibt den standardisierten Ablauf zur Herstellung von „Schwammerl-Gulasch“ (Pfifferling-Rahmragout) mit Semmelknödel und gebratenem/gegartem Schweinefilet. Ziel ist eine gleichbleibende, hygienisch einwandfreie und geschmacklich reproduzierbare Qualität des Gerichts unabhängig von der ausführenden Person.

1.2 Geltungsbereich

Diese Anweisung gilt für alle Mitarbeitenden der warmen Küche, die mit der Zubereitung von Pilzgerichten, Knödelteig und Fleischgerichten betraut sind.

1.3 Verantwortlichkeiten

- Küchenleitung: Freigabe des Rezepts, Schulung der Mitarbeitenden, Überwachung der Einhaltung.
- Ausführende Köchin / ausführender Koch: Umsetzung gemäß Arbeitsanweisung (Abschnitt 2), Einhaltung der Hygiene- und Temperaturvorgaben.
- QM-Beauftragte/r: Pflege und Aktualisierung des Dokuments, Durchführung von Wirksamkeitsprüfungen (z. B. Verkostung, Kundenrückmeldung).

1.4 Ablaufbeschreibung (Prozessübersicht)

Der Gesamtprozess gliedert sich in vier parallele bzw. aufeinanderfolgende Teilprozesse:

- Vorbereitung und Putzen der Pfifferlinge
- Herstellung des Pilzrahms (Schwammerl-Gulasch)
- Herstellung und Garen der Semmelknödel
- Braten/Garen des Schweinefilets (bzw. der vegetarischen Alternative) und Anrichten

Die detaillierten, verbindlichen Arbeitsschritte sind in Abschnitt 2 (Arbeitsanweisung) geregelt.

1.5 Kritische Kontrollpunkte (HACCP-relevant)

Prozessschritt	Gefahr	Maßnahme / Grenzwert
Wareneingang Pfifferlinge	Fremdkörper, Verderb, Madenbefall	Sichtkontrolle, Geruchsprobe; nur frische, feste Pilze verwenden

Prozessschritt	Gefahr	Maßnahme / Grenzwert
Putzen der Pilze	Verunreinigung (Erde, Nadeln)	Vollständige Reinigung nach Methode A oder B (siehe 2.2.1); keine sichtbaren Verunreinigungen
Garen Schweinefilet	Mikrobiologische Gefahr bei Untergarung	Kerntemperatur mind. 63 °C, empfohlen 58–62 °C bei rosa Garpunkt + ausreichende Ruhezeit; Kerntemperaturmessgerät verwenden
Kühlhaltung Sahne/Milchprodukte	Verderb	Kühlkette einhalten (≤ 7 °C), zeitnahe Verarbeitung
Warmhalten / Anrichten	Keimvermehrung	Warmhaltetemperatur ≥ 65 °C, Verweildauer begrenzen

1.6 Allergene und Kennzeichnung

Das Gericht enthält folgende kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß LMIV: Gluten (Weizen, im Brot/Semmelknödel), Milch (Sahne, Milch, Butter), Ei (Knödelteig). Bei Verwendung von Wein zusätzlich Sulfite. Die Allergenkennzeichnung ist vor Ausgabe an den Gast zu prüfen und zu dokumentieren.

1.7 Mitgeltende Dokumente

- Hygieneplan / HACCP-Konzept der Küche
- Wareneingangskontrolle Frischware
- Reinigungs- und Desinfektionsplan Arbeitsflächen und Geräte
- Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

1.8 Änderungsdienst und Freigabe

Version	Datum	Änderung	Freigabe
1.0	30.8.2026	Ersterstellung	Gerd Schmid

2 Arbeitsanweisung

Diese Arbeitsanweisung konkretisiert die in Abschnitt 1 beschriebene Verfahrensanweisung und legt die verbindlichen, praktischen Arbeitsschritte fest. Sie ist am Arbeitsplatz einsehbar zu halten.

2.1 Zutaten

Mengenangaben für 4 Portionen:

Schwammerl-Gulasch (Pfifferling-Rahmragout)

Zutat	Menge	Hinweis
Pfifferlinge (frisch)	600–800 g	geputzt, siehe 2.2.1
Zwiebel	1 Stück (mittel)	fein gewürfelt
Butter	ca. 30–40 g	zum Anschwitzen
Weißwein, trocken	ca. 100 ml	zum Ablöschen
Sahne (oder Milch, alternativ)	ca. 200–250 ml	je nach gewünschter Sämigkeit
Petersilie, glatt (frisch)	1 Bund	fein gehackt
Salz	nach Geschmack	grobes Meersalz zum Nachwürzen möglich
Pfeffer, schwarz	nach Geschmack	frisch gemahlen
Senf	Einen Strich komplett über das Schweinefilet ziehen	Vor dem Anbraten anbringen

Semmelknödel

Zutat	Menge	Hinweis
Weißbrot / Baguette (altbacken)	1 Laib (ca. 300–400 g)	in dünne Scheiben
Milch, warm	ca. 250 ml	zum Einweichen
Ei	1–2 Stück	verquirlt
Zwiebel	1 Stück (klein)	fein gewürfelt
Petersilie, frisch	einige Zweige	fein gehackt
Salz, Pfeffer	nach Geschmack	—
Butter	1 EL	zum Andünsten der Zwiebel

Hauptkomponente (Fleisch bzw. vegetarische Alternative)

Zutat	Menge	Hinweis
Schweinefilet	ca. 500–600 g	pariert, für nicht-vegetarische Variante

Zutat	Menge	Hinweis
Salz, Pfeffer	nach Geschmack	zum Würzen vor dem Anbraten
Butter/Öl	zum Anbraten	hitzebeständig
Vegetarische Alternative: Kräuterseitlinge (große Köpfe) oder Selleriesteak	ca. 500–600 g	siehe Zubereitungshinweis in 2.6

2.2 Arbeitsschritte: Pfifferlinge putzen

Vor der Weiterverarbeitung sind die Pfifferlinge zu putzen. Es stehen zwei gleichwertige Methoden zur Auswahl; die Wahl erfolgt je nach Verschmutzungsgrad der Pilze.

Option A – Trocken abstauben (bei leicht verschmutzten Pilzen)

1. Pilze auf grobe Verunreinigungen (Erde, Laub, Nadeln) sichtprüfen.
2. Mit einem Pilzbürstchen bzw. einem sauberen Pinsel (siehe Foto) vorsichtig abbürsten/abstauben.
3. Schnittstellen am Stiel bei Bedarf mit einem kleinen Messer nachschneiden.
4. Stichprobenartige Sichtkontrolle: Pilze müssen frei von sichtbaren Verunreinigungen sein.

Option B – Reinigung mit Mehl und Wasser (bei stärker verschmutzten Pilzen)

1. Pfifferlinge in eine Schüssel geben und großzügig mit Mehl bestäuben (ca. 1 gehäufte EL je Schüssel).
2. Mehl vorsichtig unter die Pilze mischen, sodass anhaftender Schmutz und Sand vom Mehl gebunden werden.
3. Pilze in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser kurz und zügig abspülen, bis das Mehl vollständig abgewaschen ist.
4. Pilze sofort auf einem sauberen Tuch oder Küchenpapier abtropfen und trocken tupfen lassen, um unnötige Wasseraufnahme zu vermeiden.

Hinweis: Methode B eignet sich besonders für stark sandige Pfifferlinge, da das Mehl die Reinigungswirkung des Wassers unterstützt, ohne die Pilze zu stark aufzuweichen. Methode A ist schonender und bei sauberer Handelsware vorzuziehen.

2.3 Arbeitsschritte: Schwammerl-Gulasch (Pilzrahm)

1. Zwiebel fein würfeln.
2. Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig andünsten.
3. Geputzte Pfifferlinge zugeben und unter gelegentlichem Wenden anbraten, bis austretende Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze leicht Farbe angenommen haben.
4. Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz lösen; kurz einkochen lassen.
5. Sahne (oder alternativ Milch) angießen und bei milder Hitze unter Rühren leicht einreduzieren lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.
6. Frisch gehackte Petersilie unterheben.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken; bei Bedarf mit grobem Salz final nachwürzen.
8. Warmhalten bis zum Anrichten (Warmhaltetemperatur $\geq 65^\circ\text{C}$ beachten).

2.4 Arbeitsschritte: Semmelknödel

1. Weißbrot/Baguette in dünne Scheiben, anschließend in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter glasig andünsten; zusammen mit gehackter Petersilie unter die Brotwürfel mischen.

3. Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brotmasse geben.
4. Warme Milch nach und nach angießen und alles gut vermengen, bis eine formbare, feuchte, aber nicht zu nasse Masse entsteht. Kurz (ca. 10 Minuten) quellen lassen.
5. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Knödel formen.
6. Reichlich Salzwasser zum leichten Sieden bringen (nicht sprudelnd kochen).
7. Knödel einlegen und bei niedriger Hitze ca. 15–20 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen.
8. Knödel mit einer Schaumkelle entnehmen und kurz abtropfen lassen.

2.5 Arbeitsschritte: Schweinefilet

1. Schweinefilet parieren, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen
2. In einer Pfanne mit Butter/Öl bei starker Hitze von allen Seiten scharf anbraten, bis eine gleichmäßige Bratkruste entsteht.
3. Filet in eine hitzebeständige Form auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen fertigbaren, bis ein Kerntemperaturmessgerät die gewünschte Kerntemperatur anzeigt (empfohlen: 58–62 °C für einen rosa Garpunkt; im Zweifel mindestens 63 °C gemäß Hygienevorgabe).
4. Filet aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt.
5. In gleichmäßige Scheiben (ca. 1,5–2 cm) tranchieren.

2.6 Vegetarische Alternative zum Schweinefilet

Für vegetarische Gäste ist anstelle des Schweinefilets eine der folgenden Alternativen anzubieten:

- Große Kräuterseitlinge: der Länge nach halbiert, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Butter von beiden Seiten goldbraun angebraten (ergibt durch die Struktur eine „steakähnliche“ Optik und Konsistenz).
- Selleriesteak: dicke Scheibe von Knollensellerie, gewürzt und in Butter beidseitig gebraten, anschließend im Ofen bei ca. 180 °C weichgegart.

Beide Alternativen werden analog zum Schweinefilet angerichtet und mit dem Schwammerl-Gulasch sowie Semmelknödel kombiniert. Bei der Zubereitung ist auf getrennte Arbeitsflächen/Pfannen zu achten, um Kreuzkontamination mit tierischen Produkten zu vermeiden, sofern dies betrieblich gefordert ist.

2.7 Anrichten

1. Semmelknödel mittig oder am oberen Tellerrand platzieren.
2. Aufgeschnittenes Schweinefilet (bzw. vegetarische Alternative) daneben anlegen.
3. Schwammerl-Gulasch großzügig über bzw. neben das Fleisch geben, sodass die Pilze sichtbar bleiben.
4. Optional mit einem Petersilienblatt garnieren.
5. Vor Ausgabe Sichtkontrolle auf Sauberkeit des Tellerrands und korrekte Portionsgröße durchführen.

2.8 Aufbewahrung und Reste

- Restliches Pilzragout innerhalb von 2 Stunden auf ≤ 7 °C herunterkühlen und beschriftet (Inhalt, Datum) im Kühlhaus lagern.
- Verzehr/Weiterverwendung von Resten innerhalb von 24 Stunden; vor erneuter Ausgabe vollständig auf mindestens 72 °C durcherhitzen.

Ende des Dokuments – Rückfragen an die Küchenleitung bzw. QM-Beauftragte/n.