

## Rezept

# Schwarzkohl-Risotto mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Schwarzkohl-Risotto mit Kräuterseitlingen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Schwarzkohl	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>180 g</b> Risottoreis	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>400 ml</b> Gemüsebrühe	<b>50 g</b> Butter
<b>30 g</b> geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Kräuterseitlinge
<b>1/2 TL</b> Chiliflocken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Schwarzkohl putzen, trocken schütteln und dicke Stiele bzw. Strünke entfernen. Anschließend Schwarzkohl klein schneiden und beiseite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Risottoreis dazugeben und ca. 4 Minuten unter Rühren mitdünsten.
3. Mit Weißwein ablöschen und etwas Gemüsebrühe aufgießen. Unter Rühren nach und nach restliche Gemüsebrühe aufgießen.
4. Schwarzkohl unterrühren und Risotto ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren garen. Sobald der Reis gar ist, Butter und Parmesan unterheben.
5. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterseitlinge der Länge nach in feine Scheiben schneiden, restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin rundherum goldbraun anbraten. Mit Salz und Chiliflocken würzen und mit dem Risotto servieren.