Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Chinesische Hefeklöße

Ein Rezept von Chinesische Hefeklöße, am 14.11.2026

Zutaten

250 g	Mehl
1 TL	Zucker
1 EL	neutrales Pflanzenöl
1	Frühlingszwiebeln
100 g	Schweinehackfleisch
1 TL	chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver (Asienladen; nach Belieben)
1	Frühlingszwiebel
4 EL	helle Sojasauce
	Dämpfeinsatz oder Bambus-Dämpfkörbchen
1 TL	Trockenhefe
1 TL	Salz
100 g	TK-Riesengarnelen (aufgetaut)
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 3 cm)
3 EL	Sojasauce
	Salz
1	frische rote Chilischote
2 EL	Hoisinsauce
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Hefeteig in einer Rührschüssel Mehl, Hefe, Zucker und Salz vermischen. Das Öl und 200 ml lauwarmes Wasser mit einem Löffel oder den Knethaken des elektrischen Handrührers unterrühren und alles zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 Min. kneten; er soll sehr weich bleiben. Nur wenn er zu klebrig ist, noch wenig Mehl unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Inzwischen für die Füllung die Garnelen schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Alles zusammen mit dem Fleisch in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Fünf-Gewürze-Pulver (falls verwendet) sowie Salz kräftig würzen.

4. Für den Dip die Chilischote waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Chili, Hoisinsauce, Sojasauce und 50 ml lauwarmem Wasser gut verrühren.

5. Den Dämpfeinsatz oder Dämpfkorb mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Teig in acht Portionen teilen. Jede Portion in der Handfläche flach drücken, in die Mitte je 1 EL Füllung geben, den Teig darüber verschließen und zu einem spitzen Zipfel verdrehen.

6. Die gefüllten Klöße am besten mit der Naht nach unten nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen, den Einsatz in einen großen Topf oder Wok mit etwas Wasser setzen, das Wasser aufkochen und die Klöße zugedeckt ca. 20 Min. dämpfen. Die fertigen Klöße mit dem Dip servieren.