

## Presseinformation

### Lekker Silvester mit Oliebollen

Den Jahreswechsel mit Ölgebäck aus den Niederlanden einläuten –  
Rezept für Oliebollen, frittierte Teigbällchen – diesmal mit Kartoffeln

**Berlin, 27. Oktober 2021. Der Jahreswechsel rückt näher. Zeit, sich Gedanken über das Silvester-Menü zu machen. Wir schauen über die Grenze und finden eine verführerische Anregung bei unseren niederländischen Nachbarn. Ein Silvester ohne Oliebollen ist in den Niederlanden nicht denkbar. Die „Ölbällchen“ bereichern auch jedes deutsche Büffet zum Jahreswechsel, denn sie sind schnell zuzubereiten und einfach unwiderstehlich lecker – besonders in einer speziellen Variante mit Kartoffeln.**



*Einfach unwiderstehlich: Frittierte Oliebollen mit Teig aus Kartoffeln sind nicht nur für den Jahreswechsel in den Niederlanden erste Wahl. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

### Teigbällchen als Lebensretter

Zu Silvester kommt in den Niederlanden keiner an Oliebollen vorbei. Die frittierten Teigbällchen, die den hierzulande bekannten Krapfen und Quarkbällchen ähneln, haben bei unseren Nachbarn eine lange Tradition. Über den Ursprung der fettigen Kugeln streiten sich die Geister. Einer Sage nach aßen bereits die alten Germanen zu vorchristlicher Zeit vergleichbares Gebäck zum Julfest Ende Dezember und brachten es als Speiseopfer der „Frau Perchta“ dar, um ihrem

Unwesen Einhalt zu gebieten. Die Sagengestalt tauchte just in der dunklen Jahreszeit auf, um faule Menschen mittels eines Schwerthiebes in den Bauch ins Jenseits zu befördern. Doch wer genug fettige Ölbollen gegessen hatte, war davor gefeit: Das Schwert glitt vom Körper ab, der Mensch blieb unverletzt. Glück gehabt.

### Heiß geliebte Oliebollen

„Gelukkig Nieuwjaar“ (Glückliches neues Jahr) wünscht man sich in den Niederlanden, wenn ein neues Jahr angebrochen ist. Wie in Deutschland feiern viele unserer Landesnachbarn Silvester im Familien- und Freundeskreis. Und eines darf dabei nicht fehlen: die heiß geliebten Oliebollen. Die Rezepte für die niederländische Spezialität mögen variieren, in der Leidenschaft für das Gebäck sind die Niederländer eins. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, erklärt: „Manch einer mag sich wundern, was man alles mit Kartoffeln verfeinern kann. In einem frittierten Teiggebäck würden sie wohl die wenigsten vermuten. Aber weit gefehlt, Kartoffeln können sogar den berühmten Oliebollen das gewisse Etwas verleihen – sie machen sie besonders saftig. Eine wunderbare Variante, die jeder einmal probiert haben sollte.“

## Presseinformation

### And the Winner is ...

Wie sehr die Niederländer ihre Teigbällchen verehren, verdeutlicht auch der 1993 von der niederländischen Tageszeitung Algemeen Dagblad ins Leben gerufene „Oliebollentest“. Bis zum Jahr 2017 wurden einmal jährlich unzählige Oliebollen verkostet und schließlich der beste Bollen-Bäcker gekürt. Richard Visser's Gebakkraam aus Rotterdam erhielt diese Auszeichnung gleich neunmal. Nach knapp 24 Jahren war wegen Unregelmäßigkeiten bei der Beurteilung Schluss mit dem Test. Jetzt müssen die Niederländer sich auf ihren eigenen guten Geschmack verlassen.

### Rezept für Bollen mit Knollen

Wer in Deutschland Oliebollen genießen möchte, kommt nicht drum herum, sie selber herzustellen, denn anders als in den Niederlanden sind sie beim heimischen Bäcker nicht erhältlich. Erst recht nicht in der Variante mit Kartoffeln. Das Selbermachen lohnt sich: Das Rezept ist unaufwendig, das Ergebnis verführerisch.

Für zehn Oliebollen werden zunächst 300 Gramm mehligkochende Kartoffeln gekocht, gepellt und wenn sie kalt sind, durch eine Kartoffelpresse gedrückt oder mit einem Kartoffelstampfer gestampft. Während die Kartoffeln abkühlen, zwei Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend eine Bio-Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. 120 Gramm Zucker und vier Eier in einer Schüssel rund sieben Minuten lang aufschlagen, bis sie hellgelb und schaumig sind. Die geriebene Zitronenschale, einen halben Teelöffel Zimt und 200 Milliliter Schlagsahne auf den Eier-Zucker-Schaum geben und alles kurz miteinander vermischen. Apfelstücke und 50 Gramm Rosinen ebenfalls hinzufügen.

400 Gramm Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Kartoffelstampf und einem Päckchen Backpulver vermischen. Mit der Faust eine Mulde in die trockenen Zutaten drücken und die flüssigen Zutaten hineingeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem homogenen Teig verrühren. Der Teig sollte nicht zu weich sein. Je nach Konsistenz und Formbarkeit des Teiges gegebenenfalls noch weitere 100 Gramm Mehl stufenweise hinzugeben.

Nun die Oliebollen ausbacken. Eine Platte oder eine große Schüssel mit reichlich Küchenkrepp auslegen. Ein Liter Frittieröl im Topf erhitzen. Mithilfe eines Esslöffels einen Test-Oliebollen formen, im heißen Fett goldbraun ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Anschluss gegebenenfalls die Hitze der Herdplatte anpassen, dann die restlichen Oliebollen ausbacken und auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen. Tipp: Nicht zu viele Teigbällchen auf einmal in das heiße Frittierfett geben. Die etwas erkalteten Oliebollen in Puderzucker wenden und sofort servieren. Eet smakelijk!

## Presseinformation

Das ganze Rezept inklusive Videoanleitung gibt es auch hier: <https://die-kartoffel.de/oliebollen-silvestergebaeck-aus-den-niederlanden/>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 4.640

**Keywords:** Kartoffeln, Tolle Knolle, Gesundheit, Rezeptidee, Silvester, Silvesterbrauch, Niederlande, Oliebollen, Gebäck

Weitere Pressemitteilungen zur Kartoffel finden sich hier: [www.kartoffelmarketing.de/presse](http://www.kartoffelmarketing.de/presse).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer  
E-Mail: [fischer@agentur05.de](mailto:fischer@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank