

Resep masakan tradisional banten : Resep Rabeg

Ditulis oleh Rina Ariyani
Jumat, 16 Maret 2012 18:14 -

Sejarah resep masakan tradisional rabeg



Resep masakan tradisional rabeg memang memiliki sejarah panjang. Asal muasal resep masakan tradisional inipun bukan sembarangan. Resep masakan tradisional ini konon melibatkan sultan banten yaitu Sultan Maulana Hasanuddin. Dari sejarah inipun kenapa resep masakan tradisional ini diberinama rabeg yang merupakan nama sebuah kota di tanah suci Mekah.

Jaman dahulu pada saat Sultan Maulana Hasanuddin pergi naik haji, beliau terkesima dengan keindahan kota pelabuhan pertama yang diinjak di tepi laut merah. Kota indah ini bernama kota Rabiq. Bukan hanya terkesima dengan pemandangan indahnya beliau juga terkesan dengan sajian kuliner yang beliau cicicpi disana. Saat itu beliau menyantap menu hidangan daging kambing.

Sepulangnya dari tanah suci, ternyata kesan sang sultan pada masakan tradisional kota Rabiq tidak hilang. Dia memerintahkan juru masak istana untuk membuat resep masakan kambing seperti yang beliau cicicpi di kota rabiq. Ternyata sang sultan menyukai aneka hidangan kambing yang dibuat oleh juru masak istana, masakan kambing itupun diberi nama Rabeg.

Sampai saat ini masakan tradisional rabeg masih menjadi hidangan populer di wilayah Banten. Pada perkembangannya cara membuat rabeg semakin bervariasi. Jadi tidak heran resep rabeg akan berbeda dari satu dapur ke dapur yang lain

Resep masakan tradisional rabeg

Cita rasa semur daging pada umumnya mudah ditebak, karena akan didominasi rasa manis dan gurih bawang. aneka masakan rabeg lebih special karena dibubuhi banyak rempah

Bahan menu masakan rabeg :
2 kilo gram daging kambing dan tulang iga

Resep masakan tradisional banten : Resep Rabeg

Ditulis oleh Rina Ariyani
Jumat, 16 Maret 2012 18:14 -

Bumbu aneka masakan rabeg:

200 gram bawang merah
2 batang sereh, dibuat memar
6 centi meter kayumanis
4 centi meter lengkuas
20 buah cabe rawit
2 butir biji pala
4 centi meter jahe
10 sendok makan kecap manis (bisa juga diganti dengan gula merah)
6 lembar daun salam
200 gram bawang putih
6 sendok makan lada putih

Cara membuat resep masakan tradisional Rabeg:

Bawang merah dan bawang putih dirajang. Memarkan jahe, lengkuas, dan biji pala. Semua bumbu ditumis kecuali daun salam dan sereh. Lakukan penumisan hingga tercium wangi

Rebus daging dan tulang kambing dengan daun salam dan sereh. Agar masakan tidak menjadi prengus, pakai air dingin untuk merebus, dengan api sedang. Buang buih yang muncul di permukaan.

Setelah daging matang - tetapi belum empuk - keluarkan dan tiriskan.

Sisa rebusan dipakai untuk merebus tumisan bumbu.

Potong-potong daging dan tulang iga, masukkan kembali ke dalam masakan.

Masak sampai daging empuk dan bumbu meresap dan kental.

Bisa dihidangkan untuk 16 orang

Sejarah dari berbagai sumber sedangkan rese dari tulisan

H. Naswi

RM Rabeg Khas Serang (Magersari)

Jl. Mayor Syafei 30

Serang

+62254 221234

Saya yakin anda akan menyukai kuliner pusaka ini. Mari kita lestarikan *resep masakan tradisional*