



Rawon Setan

Bilik » Dapur | Ahad, 18 September 2011 14:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Rawon

- # 1 kg daging khas rawonan.
- # 500 gr tulang sapi.
- # 7 sdm minyak goreng.
- # 2 lt air.

Bahan Bumbu Rempah Daun

- # 1 potong lengkuas, memarkan.
- # 1 potong jahe, memarkan.
- # 2 batang serai, memarkan.
- # 3 buah jeruk purut, ambil kulit wanginya saja.
- # 3 lembar daun jeruk.
- # 1 sdt gula.
- # 1 sdt asam Jawa.

Bahan Bumbu Halus

- # 12 bh keluak, ambil isinya dan sangreh sampai kering (menjadi bubuk).
- # 17 bh bawang merah.
- # 8 bh bawang putih.
- # 2 sdm ketumbar.
- # 1 sdm garam dan penyedap.
- # 1 ruas kunyit.
- # Terasi secukupnya.

Bahan Pelengkap

- # Tauge pendek, seduh, tiriskan.
- # Telur asin, belah dua.
- # Kerupuk udang.
- # Bawang goreng dan timun cincang.
- # Sambal terasi.

Cara Membuat

Didihkan air, lalu masukkan tulang dan daging, rebus hingga daging empuk dan matang, lalu potong dadu.

Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi, masukkan ke dalam rebusan daging, masukkan rempah daun. Lalu tutup panci dan biarkan hingga daging, tulang, dan bumbu meresap.

Tempatkan tauge dalam mangkuk, siram dengan kuah daging dan dagingnya, beri bawang goreng, timun, hidangkan bersama kerupuk, telur asin, dan sambel terasi.

Rawon, biasa disantap bersama nasi putih.

Rawon ini bisa disantap kapan saja, jadi anda tidak perlu begadang untuk menikmati menu rawon yang lezat. Selamat mencoba.

Dari mbakevi.blogspot.com

