

Menu Pedas, Angeun Lada Khas Banten

written by Editor2 - | 26 Februari 2024



Kabar6-Menu yang satu ini kelihatannya mirip gulai, tapi [kuliner](#) ini bukan gulai, ya. Angeun lada punya keunikan tersendiri pada racikan bumbunya! Misalnya, cita rasa pedas dan harum semerbak yang kamu rasakan itu berasal dari daun walang sangit yang dipadukan dengan cabai.

Angeun lada ini biasanya berbahan dasar daging, jeroan, dan babat, Sob!

Di wilayah Banten, [kuliner](#) satu ini tidak pernah absen saat perayaan Hari Raya Idul Fitri untuk menemani santapan opor dan ketupat. Selain hari besar, banyak juga dijumpai saat acara keluarga, hajatan, khitanan, atau acara sejenisnya.

Oh iya, biar kamu nggak kaget saat pertama kali mencicipi, angeun lada ini punya cita rasa gurih dan pedas yang beradu dengan aroma daun walang di mulut.

****Baca Juga:** [Lebak Punya Gula Aren Cimenga Kualitas Terbaik Dunia](#)

Banyak yang bilang menu ini agak aneh, tapi setelah beberapa sendok, aromanya makin menyatu dengan kuah dan jeroan kok. Lezat dan gurih.

Angeun lada merupakan salah satu hidangan khas masyarakat Banten yang ternyata berakar dari masyarakat suku Sunda. Angeun berarti sayur dan lada berarti pedas.

Bahan utama pembuatan [kuliner](#) khas Banten ini adalah daging dengan campuran babat sapi serta jeroan. Tidak ketinggalan bahan baku utamanya juga daun khas yang bernama daun walang yang aromanya sangat menyengat. Untuk bumbu-bumbunya seperti halnya bawang merah, kemiri, bawang putih, kencur, dan tak ketinggalan kencur.

Makanan yang memiliki arti sayur pedas ini sudah menjadi warisan budaya tak benda sejak tahun 2016. (Red)

Rabeg, Olahan Daging Kambing Khas Banten Kaya Rempah

written by Editor2 - | 26 Februari 2024



Kabar6-Di beberapa sudut Kota Serang, yang merupakan Ibu Kota Provinsi Banten, akan sangat mudah untuk menemukan warung yang menjual rabeg dengan masing-masing ciri khasnya.

Hampir semua warungnya adalah warung yang legendaris. Maksudnya adalah warung yang sudah berdiri turun-temurun dari bapak, kakek atau buyutnya, serta tetap mempertahankan cita rasa otentik.

Kalau bertanya bagaimana wujud semangkok rabeg itu, menu rabeg hampir mirip tongseng atau gule. Nah, seperti itu gambaran mudah untuk mendiskripsikan rabeg. Hampir sama tapi tak serupa.

Rabeg adalah masakan berkuah dari olahan [daging kambing](#) (kadang campur jeroan). Karena sejarahnya masakan ini merupakan replikasi dari masakan di pelabuhan laut merah sana, maka rempah-rempah cukup dominan dalam setiap sendok kuah yang kita makan. Tentu rempah rempah khas Indonesia ya, namanya juga repliasi. Kuah rabeg cukup enteng karena tidak mengikutsertakan santan di dalamnya.

Menurut penjualnya, kuah rabeg itu ya berasal dari kaldu

[daging kambing](#). Buat yang suka daging kambingnya agak setengah-setengah, mungkin akan sedikit kaget karena aroma daging kambing cukup kuat, akibat kaldu kambing tadi.

Secara tampilan rabeg hampir mirip tongseng, minus kol dan kuahnya cenderung hitam. Tapi kalau dilihat-lihat lagi tampilan rabeg ini mirip rawon, sama-sama hitamnya. Cuma kalo rawon pakai kluwek, rabeg pakai gula jawa dan kecap.

Sensasi suapan pertama, daging kambingnya sangat empuk, tidak perlu banyak usaha untuk mengunyah. Selain dari daging kambing muda, metode memasak yang lama juga berpengaruh besar pada tekstur daging kambing rabeg ini. Berikutnya, sensasi rempahnya cukup berimbang, tidak ada yang menonjol satu dengan lainnya, daging dan kuah masuk dengan sopan.

Nah, untuk secara keseluruhan rabeg ini cenderung manis. Buat kamu yang tidak suka masakan manis, disediakan sambal di setiap meja. Sambal yang tersedia adalah sambal dari lombok hijau yang dicairkan, seperti sambal pada warung soto. Cuma ini warnanya hijau bukan merah. Satu dua sendok sambel hijau ini cukup memberikan warna baru pada semangkuk rabeg.

****Baca Juga: [Wisata Alam Curug Putri Carita, Paket Mulai 50K-150K Per Orang](#)**

Dalam satu paket rabeg yang dijual dengan harga sekitar Rp30.000 ini, kamu akan mendapatkan sepiring nasi yang ditaburi bawang merah goreng dan acar.

Pembeli juga bisa *request* untuk untuk memilih daging saja atau campur jeroan.

Di setiap sudut meja makan ada emping yang dibungkus plastik kecil-kecil. Ambil empingya dan masukan ke dalam mangkuk rabeg, janji ini enak banget.

Kalau datang ke warung rabeg, tidak usah takut nunggu lama, penyajian rabeg ke meja makan sangat cepat. Hal ini karena

rabeg yang dijual sudah dimasak dalam panci yang besar dan tinggal dituangkan kedalam mangkuk. Agar rabeg yang dihidangkan selalu panas, maka penjual akan mengambil terlebih dahulu kuahnya sesuai porsi yang dipesan, kemudian memanaskannya di atas kompor. Setelah panas, kuah tersebut d campur dengan irisan [daging kambing](#) yang sudah dimasak sebelumnya tadi.(* /Red)