

Bingung Mau olah Daging Kurban, Berikut 7 Menu Kuliner Khas Indonesia

Prolite – Hari Raya Idul Adha adalah momen di mana kebanyakan orang akan menikmati berbagai makanan dari olahan daging kurban baik sapi maupun kambing.

Untuk kaum hawa masih bingung daging kurban akan diolah menjadi apa, atau mungkin bosan dengan olahan sate saja.

Kami memberikan beberapa menu olahan daging yang dapat menjadi sajian istimewa dan lezat.

Baca Juga: Daun Kari: Rahasia Dapur Asia untuk Turunkan Kolesterol Pasca Idul Adha

Berbagai resep ini diharapkan dapat menambah semarak perayaan Idul Adha tahun ini, sekaligus memperkaya khazanah kuliner Indonesia.

1. Tongseng Kambing

Bingung Mau olah Daging Kurban, Berikut 7 Menu Kuliner Khas Indonesia



SHUTTERSTOCK

Tongseng kambing adalah hidangan khas Indonesia yang terbuat dari potongan daging kambing yang dimasak dengan bumbu rempah-rempah, serta tambahan sayuran seperti kubis, tomat, dan daun bawang.

Rasa tongseng kambing kompleks dengan sentuhan gurih, pedas, dan sedikit manis. Daging kambingnya lembut dan beraroma khas, diimbangi dengan kuah yang kental dan kaya rempah serasi dengan rasa sayuran yang segar. Biasanya disajikan dengan nasi putih hangat.

Baca Juga: 7 Tips Konsumsi Daging Kambing yang Aman untuk Penderita Hipertensi

2. Gulai Kambing



Restinawindu

Gulai kambing adalah masakan khas Indonesia yang kaya akan rempah-rempah. Rasa gulai kambing biasanya lezat dan gurih dengan sentuhan pedas yang menyengat. Daging kambing yang empuk dan rempah-rempah yang meresap membuatnya menjadi hidangan yang sangat memanjakan lidah.

Rasa gulai kambing biasanya sangat kaya dan beragam. Dari rempah-rempah yang digunakan, Anda dapat merasakan sentuhan manis, pedas, gurih, dan sedikit asam yang meresap dalam daging kambing yang lembut. Ini memberikan pengalaman rasa yang kompleks dan memuaskan bagi penikmatnya.

3. Krengsengan Kambing

Cita rasa krengseng kambing sangat khas dan berani, dengan perpaduan rasa pedas, gurih, dan sedikit manis. Hidangan ini biasanya menggunakan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, dan kecap manis, yang memberikan rasa pedas dan manis yang seimbang. Rasa gurih datang dari rempah-rempah seperti ketumbar, lengkuas, dan serai.

Daging kambing yang dimasak hingga empuk menyerap semua bumbu, menghasilkan hidangan yang kaya akan aroma dan rasa yang kuat. Keseluruhan cita rasa krengseng kambing adalah pedas, gurih, dan sedikit manis dengan tekstur daging yang lembut.

4. Bakso Sapi

Orang Indonesia pasti sudah tidak asing lagi dengan menu hidangan satu ini. Bakso memang lumrah menjadi menu umum yang biasa tersaji di restoran-restoran hingga pedagang gerobak kaki lima. Bakso sapi khususnya menjadi yang paling digemari diantara pilihan bakso lainnya. Selain pada dagingnya yang sangat terasa, bakso sapi juga memiliki aroma khas yang biasanya muncul dari kaldu sapi.

Bakso sapi disajikan dengan mie putih atau kuning dengan tambahan daun bawang, bawang goreng, dan bumbu saus lainnya kemudian disiram dengan kuah kaldu yang hangat. Bakso sapi sangat cocok menjadi pilihan menu olahan dari daging kurban karena dapat disimpan di kulkas untuk kemudian direbus dalam porsi secukupnya.

5. Semur Sapi



SHUTTERSTOCK

Semur daging memiliki cita rasa yang khas dan unik, mencerminkan perpaduan rempah-rempah tradisional Indonesia. Hidangan ini menawarkan rasa manis yang dominan dari kecap manis, yang seimbang dengan gurihnya bumbu-bumbu lain. Aroma kompleks dari rempah seperti kayu manis, cengkeh, pala, dan daun salam menambah kekayaan rasa.

Daging yang dimasak lama hingga empuk memberikan tekstur lembut yang mudah dipotong. Bawang merah dan bawang putih sebagai bumbu dasar memberikan keharuman dan rasa gurih yang mendalam. Terkadang, sedikit asam dari asam Jawa atau cuka ditambahkan untuk menyegarkan dan menyeimbangkan rasa manis. Perpaduan rasa manis, gurih, dan rempah ini menciptakan semur daging yang lezat dan memuaskan.

6. Rawon Sapi

Menu olahan untuk daging kurban selanjutnya ada Rawon, makanan khas Indonesia yang memiliki citarasa khas juga biasa di temui pada beberapa rumah makan yang ada di Indonesia.

Dengan kuah yang memiliki cita rasa yang nikmat dan berempah ini membuat sajian rawon sangat identik dengan makanan khas jawa.

Dengan perpaduan daging yang empuk dan kuah item yang berasal dari kluwek di tambah dengan telur asin membuat sajian ini menjadi sangat nikmat dan sempurna.

Berbeda dari kuah kebanyakan, kuah rawon cenderung berwarna coklat gelap hampir hitam. Hal itu tidak lain dari bumbu-bumbu yang terkandung di dalamnya. Rawon biasanya disajikan dengan nasi putih hangat dan beberapa lauk lainnya seperti telur, tahu, dan sebagainya.

7. Sapi Lada Hitam

Yang terakhir ada olahan dari daging kurban yakni Sapi lada hitam adalah salah satu olahan yang paling mudah untuk dibuat, karena rasanya yang lezat ditambah lagi bahan-bahan yang digunakan juga tidak sebanyak olahan lain, ini kerap kali menjadi alternatif jika ingin mengolah daging kurban dengan cara masak yang sangat simpel.

Sapi lada hitam menyuguhkan perpaduan rasa pedas hangat dari lada hitam, gurih dari kecap asin dan saus tiram, serta sedikit manis dari kecap manis. Daging sapi yang empuk dan aroma harum bawang putih menambah kelezatan. Cocok disajikan dengan nasi putih atau nasi goreng, hidangan ini menjadi favorit di meja makan keluarga.

Bagaimana sudah ada rencana daging kurban akan diolah apa? Semoga reverensi ini dapat membantu kaum hawa untuk mengolah menjadi sajian yang nikmat.



Bingung Mau olah Daging Kurban, Berikut 7 Menu Kuliner Khas Indonesia



Baca Selanjutnya
Diskon Tarif Listrik Dibatalkan, Presiden Ganti dengan BSU Rp 300.000 per Bulan