

Pemalang: Nasi Grombyang

Pertama kali mendengar Nasi Grombyang yaitu saat menghadiri pesta pernikahan seorang sahabat suami di Pemalang. Di salah satu gubuk hidangannya tertulis Nasi Grombyang, dengan penasaran saya menanyakan kepada penjaganya... Oh ini nasi khas kota Pemalang. Saya pun mencobanya satu mangkok kecil...oh ..seperti rawon karena kuahnya berwarna hitam. Saya jadi teringat ada juga Nasi Gandul di Juwana Pati yang agak mirip rasanya.

Seorang kenalan bahkan menganjurkan ke warungnya Pak H. Warso yang terkenal di Pemalang. Dan akhirnya kami menemukannya dan rupanya Nasi Grombyang Pak H Warso menjadi satu tujuan kuliner yang paling laris disini. Penampilan nasinya yang penuh kuah panas, memang sangat menggoda selera. Kuahnya mirip dengan kuah rawon, tetapi lebih encer. Tampaknya sama-sama berbahan dasar kluwek tetapi pada Nasi Grombyang ini bumbu rempahnya lebih terasa dan gurih dengan aroma khas kelapa sangrai. Di meja juga tersedia kecap dan sambel cabe rawit serta Sate Kerbau. Sate kerbau yang disajikan berupa daging yang dibumbui dan diungkep kemudian ditusuki seperti sate. Rasanya sedikit manis dan lembut di lidah. Wach pokoknya nikmat.....Untuk ukuran bapak-bapak tidak cukup satu porsi, tetapi dua porsi....



Inilah si pemilik warung...H Warso

Berikut ini disajikan **Resep Nasi Grombyang Enak Khas Pernalang**

Bahan/Bumbu:

- 500 gram daging sandung lamur
- 400 gram iga sapi
- 2.500 ml air
- 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 4 sdt garam
- 4 sdt gula merah sisir
- 1 batang daun bawang, diiris halus
- 4 sdm minyak untuk menumis
- 4 sdm bawang merah goreng untuk taburan

Bumbu Halus:

- 1 1/2 sdt ketumbar
- 1/2 sdt merica
- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah kluwek, diseduh
- 50 gram kelapa parut, disangrai
- 1 cm jahe
- 2 cm kunyit, dibakar

Bahan Sambal Cabai Rawit :

- 15 buah cabai rawit merah
- 2 siung bawang putih
- 1/8 sdt garam

Cara Pengolahan :

- Rebus daging, iga sapi, air, serai, dan daun salam sampai empuk. Angkat dan ukur 2.000 ml air kaldunya. Potong-potong daging dan iga sapi. Didihkan lagi.
- Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke rebusan daging. Masukkan garam dan gula merah. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
- Sambal cabai rawit: rebus cabai rawit merah dan bawang putih sampai layu. Angkat dan tiriskan. Tambahkan garam. Haluskan.

- Sajikan dengan sambal cabai rawit dan taburan bawang merah goreng.

Selamat Mencoba