Gefüllte Lammhüfte

4 Lammhüften
5 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
2 El Senf
2 El Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Von einem Rosmarinzweig die Nadeln abziehen, Thymianblätter vom Zweig zupfen, Knoblauch schälen. Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen und alles mit dem Senf vermischen.
In das Fleisch eine Tasche schneiden und mit der Füllung auspinseln. Rosmarinzweig einlegen, das Fleisch zusammenbinden. Öl in einer Pfanne erhitzen, mit Rosmarinzweigen und mit zerdrücktem Knoblauch aromatisieren. Fleisch darin anbraten, salzen pfeffern und im vorgeheizten Backofen bei 80°C 40 Min. weitergaren.