Kartoffelsuppe mit Würstchen

1,2 kg Kartoffeln **1 Zwiebel**	Schälen und würfeln
2 Stangen Porree	In Ringe schneiden und waschen
5 Möhren	Schälen und würfeln
3 EL Öl	Im Topf erhitzen und alles darin andünsten
Salz, Pfeffer, **1,5 l Gemüsebrühe**	Würzen und mit Brühe aufgießen. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.
Ca. ½ der Kartoffelmischung herausnehmen und beiseitestellen. Suppe vom Herd nehmen und pürieren.	
100 g Schmelzkäse	Einrühren und evtl. noch einmal würzen/abschmecken
4 Wiener Würstchen	In Scheiben schneiden und mit dem übrigen Kartoffelgemisch in die heiße Suppe geben. Anrichten und servieren.